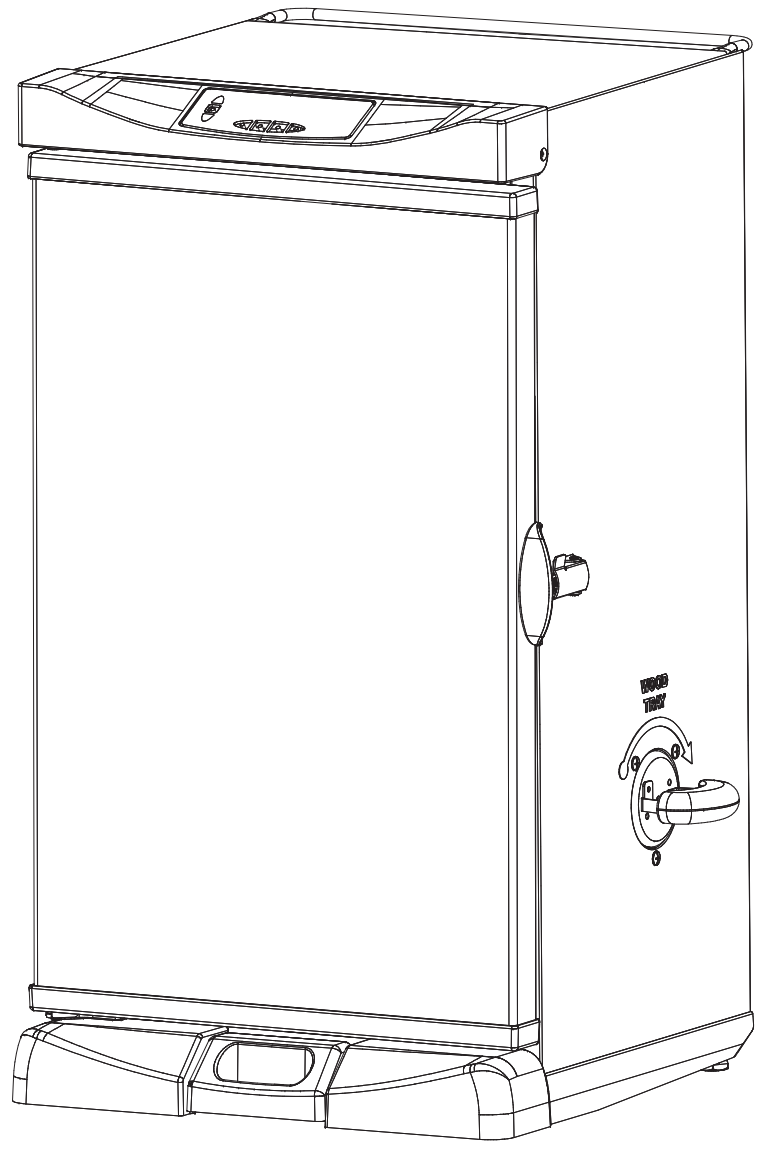
ITEM #0416468

DIGITAL ELECTRIC SMOKER

MODEL #20070513

Français p. 17

Español p. 33



ATTACH YOUR RECEIPT HERE

Serial Number _____ Purchase Date _____

Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-800-963-0211, 8 a.m. - 6 p.m., EST, Monday - Thursday, 8 a.m. - 5 p.m., EST, Friday.

AB12292C 9807120071 111212-04JH

Lowes.com/masterforge

TABLE OF CONTENTS

Package Contents..... 3

Hardware Contents..... 4

Safety Information..... 5

Preparation 7

Assembly Instructions 7

Operating Instructions 11

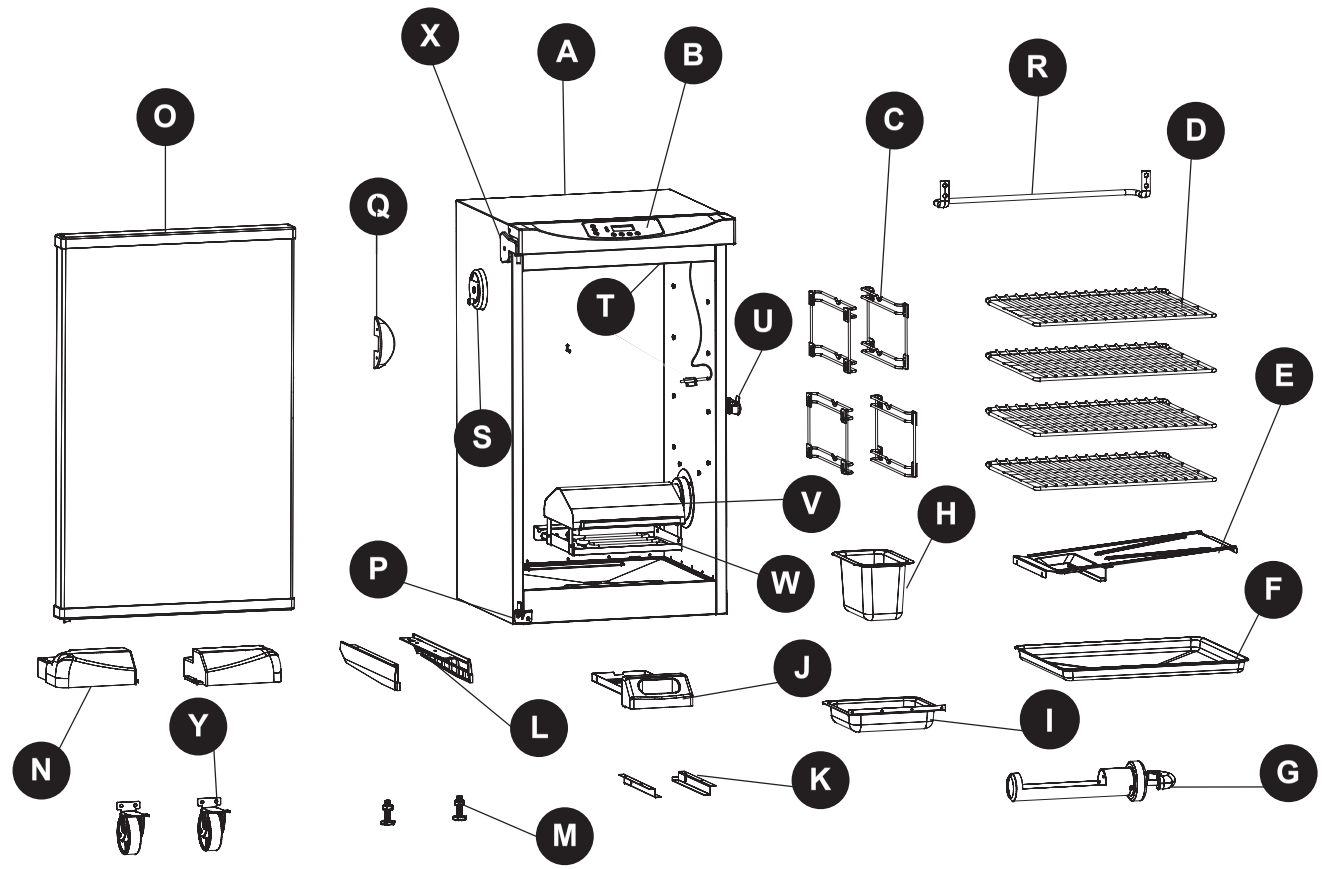
Care and Maintenance 13

Troubleshooting..... 14

Limited Warranty..... 15

Replacement Parts List 16

PACKAGE CONTENTS



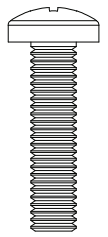
PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Smoker body	1
B	Control panel*	1
C	Grate support	4
D	Smoking rack	4
E	Drip deflector	1
F	Drip pan	1
G	Wood chip loader	1
H	Water bowl	1
I	Wood chip tray	1
J	Grease tray	1
K	Grease tray bracket*	2
L	Side panel	2
M	Adjustable screw leg*	2

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
N	Front foot	2
O	Door*	1
P	Door hinge*	1
Q	Door handle*	1
R	Rear handle	1
S	Air damper*	1
T	LED Light*	1
U	Door latch*	1
V	Wood chip lid*	1
W	Element*	1
X	Hinge cover*	1
Y	Wheel	2

**Comes pre-assembled*

HARDWARE CONTENTS (shown actual size)

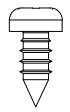
AA



M6 x 25 mm Screw

Qty. 16

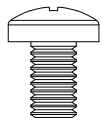
BB



ST4 x 10 mm Screw

Qty. 8

CC



M6 x 9 mm Screw

Qty. 8

SAFETY INFORMATION

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- This manual contains important information necessary for the proper and safe use of this unit.
- Read and follow all warnings and instructions before using smoker and during use.
- Keep this manual for future reference.
- Some parts may have sharp edges. Handle with care.
- Burning wood chips give off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.
- Do NOT burn wood chips inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.
- Failure to follow these warnings and instructions properly could result in personal injury or death.
- For outdoor use only. Do NOT operate in an enclosed area.
- Unit MUST be on the ground. Do NOT place unit on tables or counters. Do NOT move unit across uneven surfaces.
- Do NOT plug in electric smoker until fully assembled and ready for use.
- Use only approved grounded electrical outlet.
- Do NOT use during an electrical storm.
- Do NOT expose electric smoker to rain or water at anytime.
- To protect against electrical shock, do NOT immerse cord, plug or control panel in water or other liquids.
- Do NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Customer Service for assistance at 1-800-963-0211.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating electric smoker.
- Do NOT let cord hang or touch HOT surfaces.
- Do NOT place on or near a HOT gas or electric burner, or in a heated oven.
- Keep children and pets away from electric smoker at all times. Do NOT allow children to use electric smoker. Close supervision is necessary should children or pets be in area where electric smoker is being used.
- Fuel, such as charcoal briquettes or heat pellets, are not to be used in electric smoker.
- Never use electric smoker as a heater.
- Use electric smoker only on a level, stable surface to prevent tipping.
- Do NOT touch HOT surfaces.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around electric smoker during or following its use until the unit has cooled. Electric smoker is HOT during operation and remains HOT for a period of time following use.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the user’s ability to properly assemble or safely operate electric smoker.
- Avoid bumping or impacting electric smoker.
- Never move electric smoker when in use. Allow electric smoker to cool completely before moving or storing.

SAFETY INFORMATION

- Be careful when removing food from electric smoker. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
- Do NOT cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and cause severe damage to electric smoker.
- Drip tray is only for the bottom of electric smoker. Do NOT put drip tray on cooking racks as this may damage electric smoker.
- Wood tray is HOT when electric smoker is in use. Use caution when adding wood.
- To disconnect, turn control panel “OFF” then remove plug from outlet.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool completely before adding/removing grates, tray or water bowl.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Do NOT store electric smoker with HOT ashes inside unit. Store only when all surfaces are cold.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Never use electric smoker for anything other than its intended purpose. This unit is not for commercial use.
- Always use electric smoker in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used: 1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as good as the electrical rating of the appliance; and 2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.

CAUTIONS

- The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
- Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix “W” and with the statement “Suitable for Use with Outdoor Appliances”.
- To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing HOT liquids.
- Do NOT clean this product with a water sprayer or the likes.

CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.
2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

<u>Wash your hands after handling this product.</u>

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PREPARATION

Before beginning assembly of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list and hardware contents list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product.

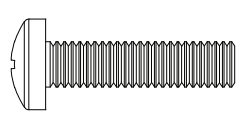
Estimated Assembly Time: 25 minutes

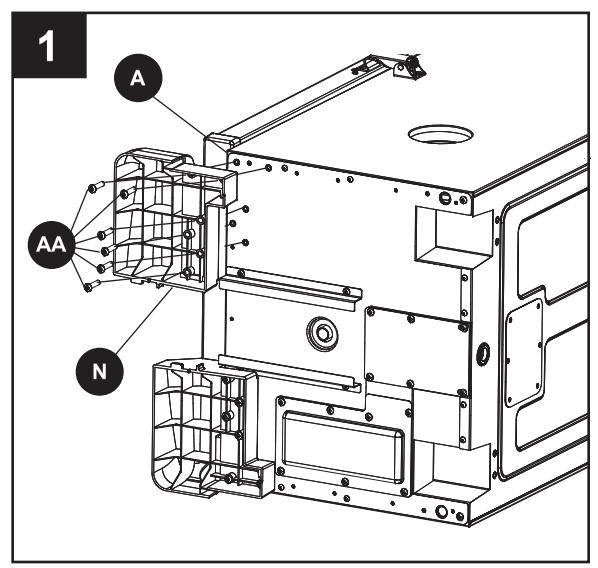
Tools Required for Assembly (not included): Phillips Screwdriver

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Remove all components on inside of smoker before beginning assembly. Carefully position smoker on its side. Alternatively, the smoker can be positioned upside down for assembly. However, make sure styrofoam packaging remains on top to prevent damage to control panel. Secure front foot (N) to bottom of smoker body (A) using M6 x 25 mm screws (AA). Repeat procedure on opposite side for remaining front foot (N).

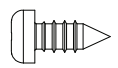
Hardware Used

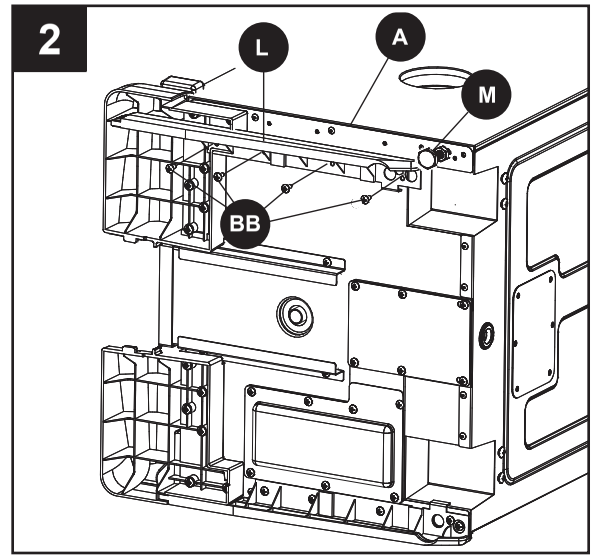
AA M6 x 25 mm Screw  x 12



2. Remove adjustable screw leg (M). Set aside to be used in Step 4. Attach side panel (L) to smoker body (A) using ST4 x 10 mm screws (BB). Repeat procedure on opposite side for remaining side panel (L).

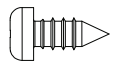
Hardware Used

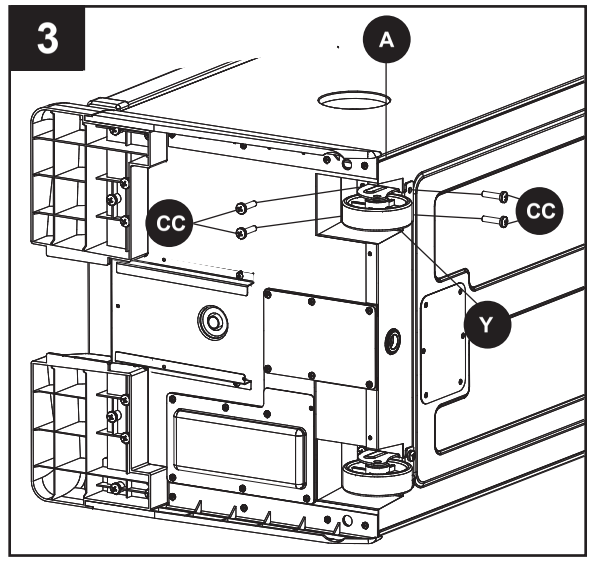
BB ST4 x 10 mm Screw  x 8



3. Position wheel (Y) on bottom of smoker body (A). Secure using M6 x 9 mm screws (CC). Repeat procedure on opposite side for remaining wheel (Y).

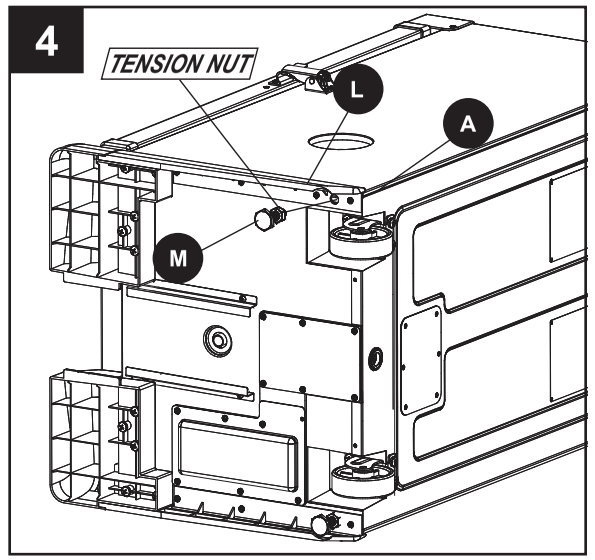
Hardware Used

CC M6 x 9 mm Screw  x 8



4. Insert adjustable screw leg (M) through bottom of side panel (L) and secure into smoker body (A). Repeat procedure on opposite side for remaining adjustable screw leg (M).

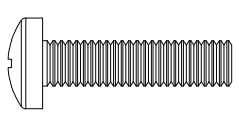
   Note: When unit is upright, set adjustable screw leg (M) height by turning clockwise or counterclockwise so that smoker is level. Once level, secure leg positions by tightening tension nuts.

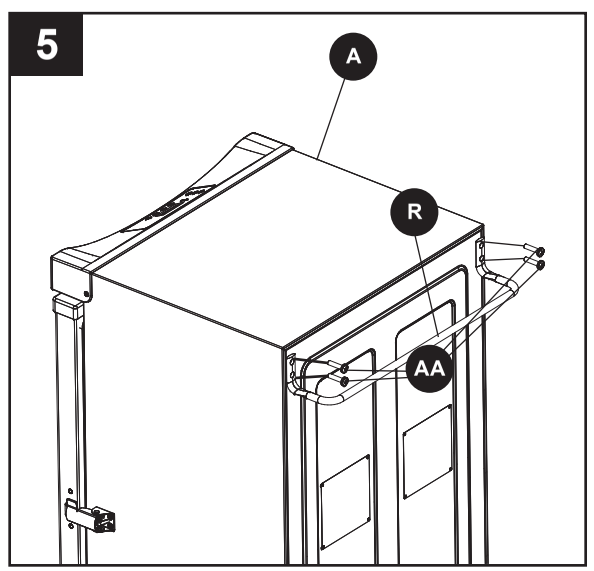


5. Carefully position smoker. Attach rear handle (R) to back of smoker body (A) using M6 x 25 mm screws (AA).

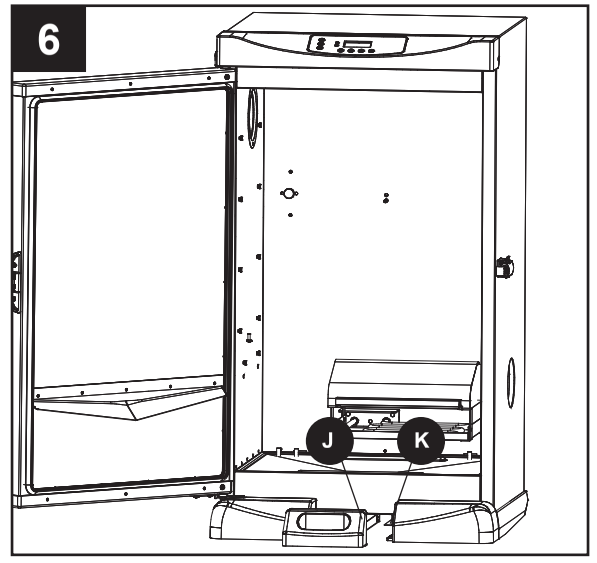
   Note: Do not lift unit by rear handle.

Hardware Used

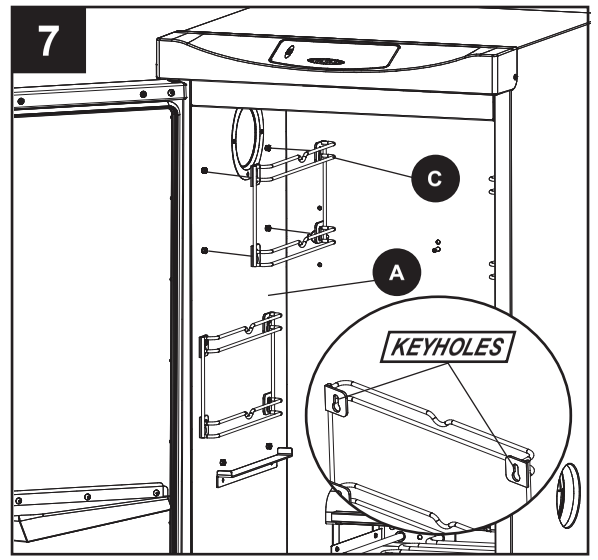
AA M6 x 25 mm Screw  x 4



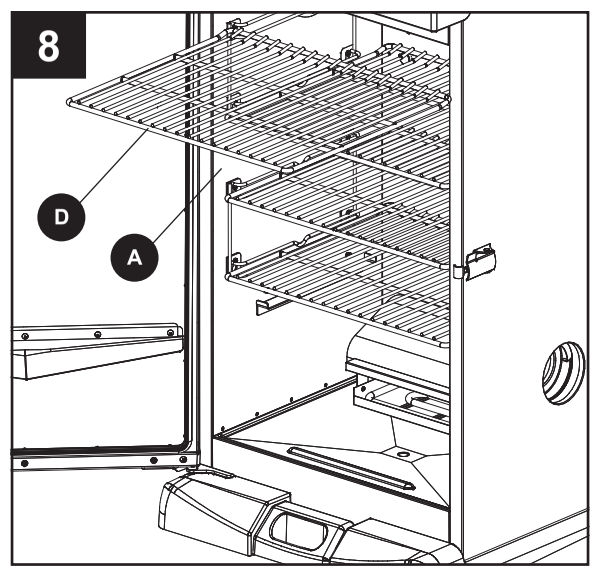
6. Slide grease tray (J) onto grease tray brackets (K).



7. Align keyholes on grate supports (C) with studs on the inside of smoker body (A). Press grate support (C) down to secure in place. Repeat step for remaining grate support (C) on both sides.

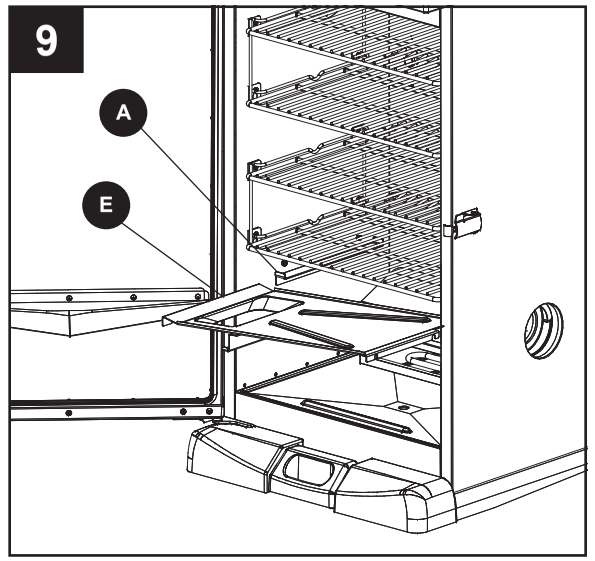


8. Place smoking racks (D) inside smoker body (A).

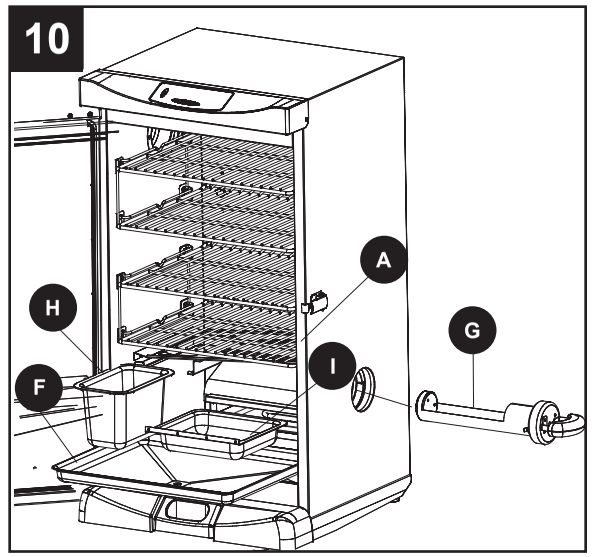


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

9. Align keyholes on drip deflector (E) with studs on the inside of smoker body (A). Press drip deflector (E) down to secure in place.



10. Place water bowl (H), wood chip tray (I), and drip pan (F) inside smoker body (A). Insert wood chip loader (G) into side of smoker body (A).



OPERATING INSTRUCTIONS

Pre-season unit prior to first use. Some smoke may appear during this time. This is normal.

1. Make sure water pan is in place with NO WATER.
2. Set temperature to 275°F (135°C) and run unit for 3 hours. During last 45 minutes, add 1/2 cup of wood chips in chip loader to complete pre-seasoning. This amount is equal to the contents of a filled wood chip loader.
3. Shut down and allow to cool.

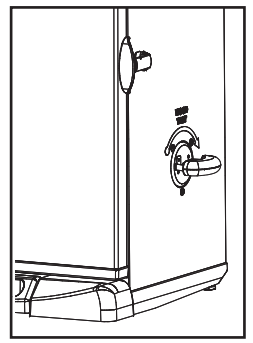
Note: Never add more than 1/2 cup (1 filled wood chip loader) at a time. Additional chips should NOT be added until any previously added chips have ceased generating smoke.

How to use wood chip loader:

- Before starting unit, place 1/2 cup of wood chips in chip loader.
- Never use more than 1/2 cup of wood chips at a time. Never use wood chunks.
- Insert wood chip loader into smoker. Wood chips should be level with top rim of wood chip loader.
- Turn handle clockwise in direction of arrow mark on smoker to unload wood. Wood will drop into wood chip tray. Turn handle counterclockwise to the upright position and leave wood chip loader in place inside smoker.
- Check wood chip tray periodically to see if wood has burned down by removing wood chip loader and looking into smoker through hole. Add more chips as needed.
- Wood chip loader must be pulled out completely from smoker when checking wood chip level.

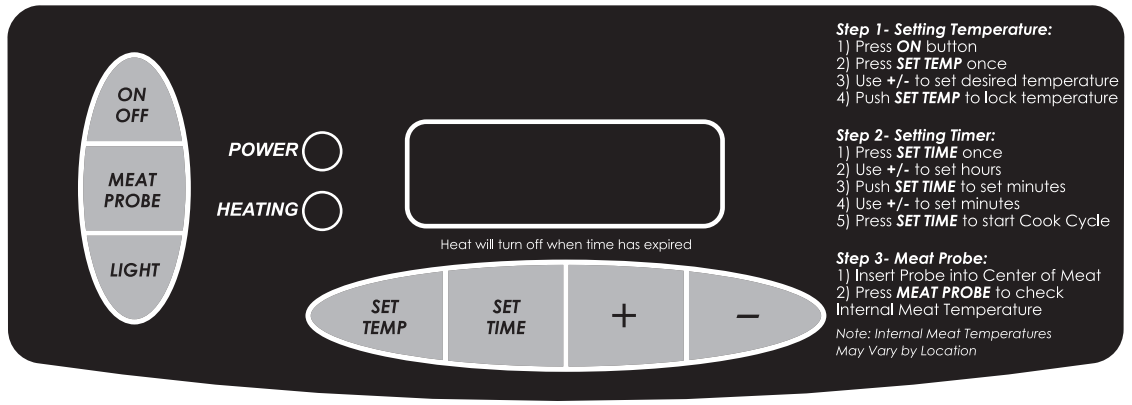
Adding more wood during smoking process:

- Pull wood chip loader from smoker.
- Place wood chips in wood chip loader and re-insert into smoker.
- Turn handle clockwise in direction of arrow mark on smoker to unload wood. Wood will drop into wood chip tray.
- Temperature may spike briefly after wood is added. It will stabilize after a short time. Do NOT adjust temperature setting.



CAUTION

- Wood chip loader will be HOT even if handle is not.
- Keep smoker door closed when adding wood chips.
- When door is opened a flare up may occur. Should wood chips flare up, immediately close door, wait for wood chips to burn down then open door again. Do NOT spray with water.



How to use control panel:
Note: Direct sunlight may interfere with ability to read LED display. Block light if needed.

To set temperature:
• Press ON button.
• Press SET TEMP button once. LED display will blink.
• Use +/- to set temperature.
• Press SET TEMP button again to lock in temperature.
Note: Heating will not begin until timer is set.

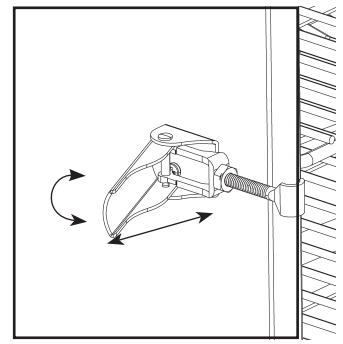
To set timer:
• Press SET TIME button once. LED display for hours will blink.
• Use +/- to set hours.
• Press SET TIME button again to lock in hours. The minutes LED will start blinking.
• Use +/- to set minutes.
• Press SET TIME to lock in minutes and start cook cycle.
Note: Heat will turn off when time has expired.

To use meat probe:
• Insert meat probe into center of meat to get most accurate reading.
• Press and hold MEAT PROBE button. LED display will show internal temperature of meat.
• Once MEAT PROBE button is released, LED display will return to set temperature or set time.

To use light:
• Press LIGHT button to turn light on.
• Press LIGHT button to turn light off.

To RESET control panel:
If control panel shows an error message, turn electric smoker off, unplug unit from outlet, wait ten seconds, plug unit back into outlet, then turn electric smoker on. This will reset control panel.

Important facts about using smoker:
- Maximum temperature setting is 275°F (135°C).
- Do NOT move unit across uneven surfaces.
- Rear handle is NOT for lifting.
- Wood chip loader and wood chip tray MUST be in place when using smoker. This minimizes the chance of wood flare ups.
- Wood chips must be used in order to produce smoke and create the smoke flavor.
- Check grease tray often during cooking. Empty grease tray before it gets full. Grease tray may need to be emptied periodically during cooking.
- Do NOT open smoker door unless necessary. Opening smoker door causes heat to escape and may cause wood to flare up. Closing the door will re-stabilize the temperature and stop flare up.
- Do NOT leave old wood ashes in the wood chip tray. Once ashes are cold, empty tray. Tray should be cleaned out prior to and after each use to prevent ash buildup.
- This is a smoker. There will be a lot of smoke produced when using wood chips. Smoke will escape through seams and turn the inside of smoker black. This is normal. To minimize smoke loss around door, door latch can be adjusted to further tighten door seal against body.
- Opening smoker door during cooking process may extend cooking time due to heat loss.
- When outside temperature is cooler than 65°F (18°C) and/or altitude is above 3,500 ft. (1067m), additional cooking time may be required. To ensure that meat is completely cooked, use a meat thermometer to test internal temperature.
- To adjust door latch, loosen hex nut on door latch. Turn hook clockwise to tighten. Secure hex nut firmly against door latch.



CARE AND MAINTENANCE

Always make sure unit is unplugged and cool to the touch before cleaning and storing.
- For grate supports, smoking racks, water bowl and drip pan, use a mild dish detergent. Rinse and dry thoroughly.
- For wood chip tray and wood chip loader, clean frequently to remove ash build-up, residue and dust.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- For the interior and exterior of smoker, simply wipe down with a damp cloth. Do NOT use a cleaning agent. Make sure to dry thoroughly.
- Door seal and inside seam that seal attaches to MUST be cleaned with a damp cloth after each use to keep seal in proper working condition.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
Power light does not switch on.	1. Not plugged into outlet. 2. House fuse tripped. 3. Controller malfunctioning.	1. Check wall connection. 2. Make sure other appliances are not operating on the same electrical circuit. Check household fuses. 3. Call Customer Service.
Unit takes excessive amount of time to heat up (longer than 60 - 70 min.).	1. Unit plugged into an extension cord. 2. Door not closed properly. 3. Controller malfunctioning.	1. Set unit so that an extension cord does not have to be used. 2. Close door and fasten latch securely. 3. Call Customer Service.
There is a gap between the door and the smoker when in use and door latch has no more adjustment.	1. Door not aligned. 2. Damaged door seal.	1. Call Customer Service. 2. Call Customer Service.
Grease is leaking out of smoker through door and legs.	1. Drip pan not in place. 2. Excess grease or oil build-up in unit. 3. Drain tube is not draining.	1. Reposition so hole lines up with drain hole in bottom of unit. 2. Clean unit. 3. Check drain tube.
No smoke.	1. No wood chips.	1. Add wood chips (see page 11).
Temperature rapidly decreased or shut down after few hours of use.	1. Faulty control unit.	1. Call Customer Service.
Controller displaying error message.	1. Controller malfunctioning.	1. Call Customer Service.
Power light is on, unit isn't heating.	1. Controller malfunctioning.	1. Call Customer Service.
Controller does not adjust heat.	1. Controller malfunctioning.	1. Call Customer Service.
Meat probe temperature does not show on display.	1. Probe malfunctioning	1. Call Customer Service.

LIMITED WARRANTY

- The manufacturer warrants its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 90 days from the date of original retail purchase.
- The manufacturer warranty does not cover paint finish as it may burn off during normal use.
- The manufacturer warranty does not cover rust of the unit.
- The manufacturer requires reasonable proof of purchase for warranty claims and suggests that you keep your receipt. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate.
- Within the stated warranty period, the manufacturer, at its discretion, shall repair or replace defective components free of charge with owner being responsible for shipping. Should the manufacturer require return of component(s) in question for inspection, the manufacturer will be responsible for shipping charges to return requested item.
- This warranty excludes property damage sustained due to misuse, abuse, accident, damage arising out of transportation, or damage incurred by commercial use of this product.
- This expressed warranty is the sole warranty given by the manufacturer and is in lieu of all other warranties, expressed or implied, including implied warranty, merchantability, or fitness for a particular purpose.
- Neither the manufacturer nor the retail establishment selling this product has authority to make any warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above.
- The manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer/purchaser. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. In such a case, the above limitations or exclusions may not be applicable.

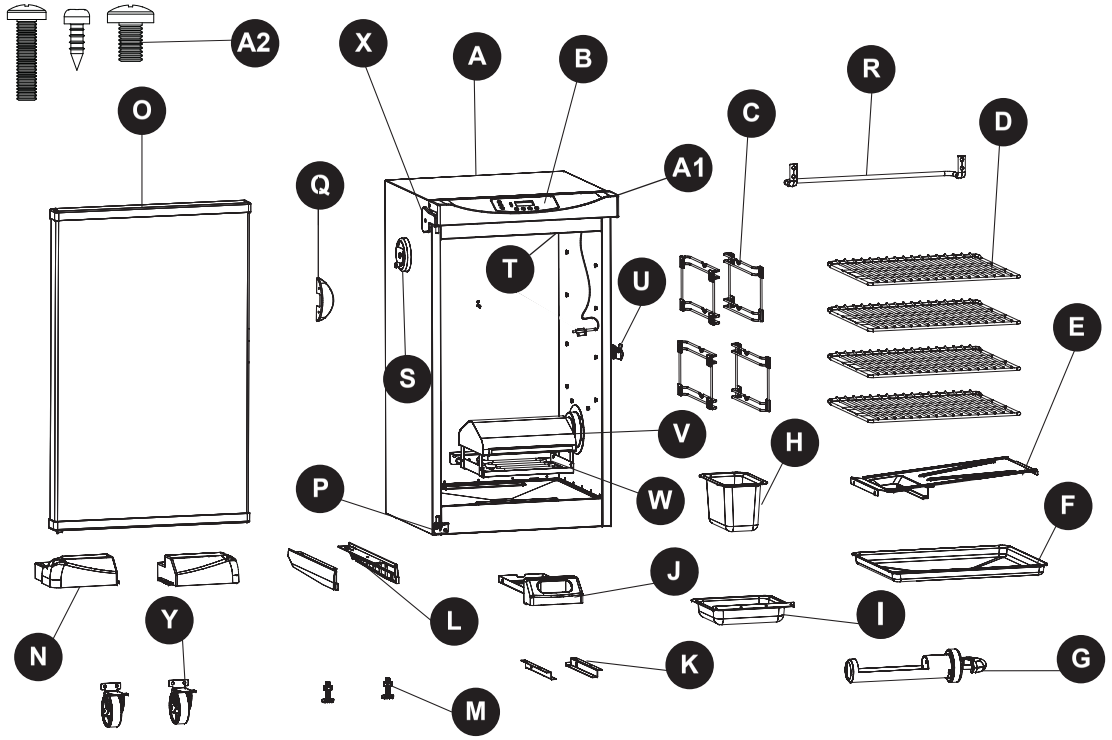
California residents only:
Not withstanding this limitation of warranty, the following specific restrictions apply: if service, repair, or replacement of the product is not commercially practical, the retailer selling the product or the manufacturer will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original buyer prior to the discovery of the nonconformity. Owner may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under warranty. This expressed warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

REPLACEMENT PARTS LIST

For replacement parts, call our customer service department at 1-800-963-0211, 8 a.m. - 6 p.m., EST, Monday - Thursday, 8 a.m. - 5 p.m., EST, Friday.

PART	DESCRIPTION	PART #
A	Body kit	9907120038
B	Control panel	9007120067
C	Grate supports	9007120011
D	Smoking rack	9007120012
E	Drip deflector	9007120013
F	Drip pan	9007120016
G	Wood chip loader	9007120005
H	Water bowl	9007120014
I	Wood chip tray	9007120006
J	Grease tray	9007120076
K	Grease tray bracket kit	9907120016
L	Right trim panel kit	9907120045
L	Left trim panel kit	9907120046
M	Adjustable screw leg	910050006
N	Right front foot kit	9907120043

PART	DESCRIPTION	PART #
N	Left front foot kit	9907120044
O	Door kit	9907120060
P	Door hinge kit	9907120013
Q	Door handle kit	9907120012
R	Rear handle kit	9907120028
S	Air damper kit	9907120005
T	LED Light Kit	9907120018
U	Door latch kit	9907120004
V	Wood chip housing	9907120014
W	Element	9907120027
X	Hinge cover kit	9907120008
Y	Wheel kit	9907120017
A1	Control panel housing	9907120039
A2	Hardware kit	9907120019



Printed in China

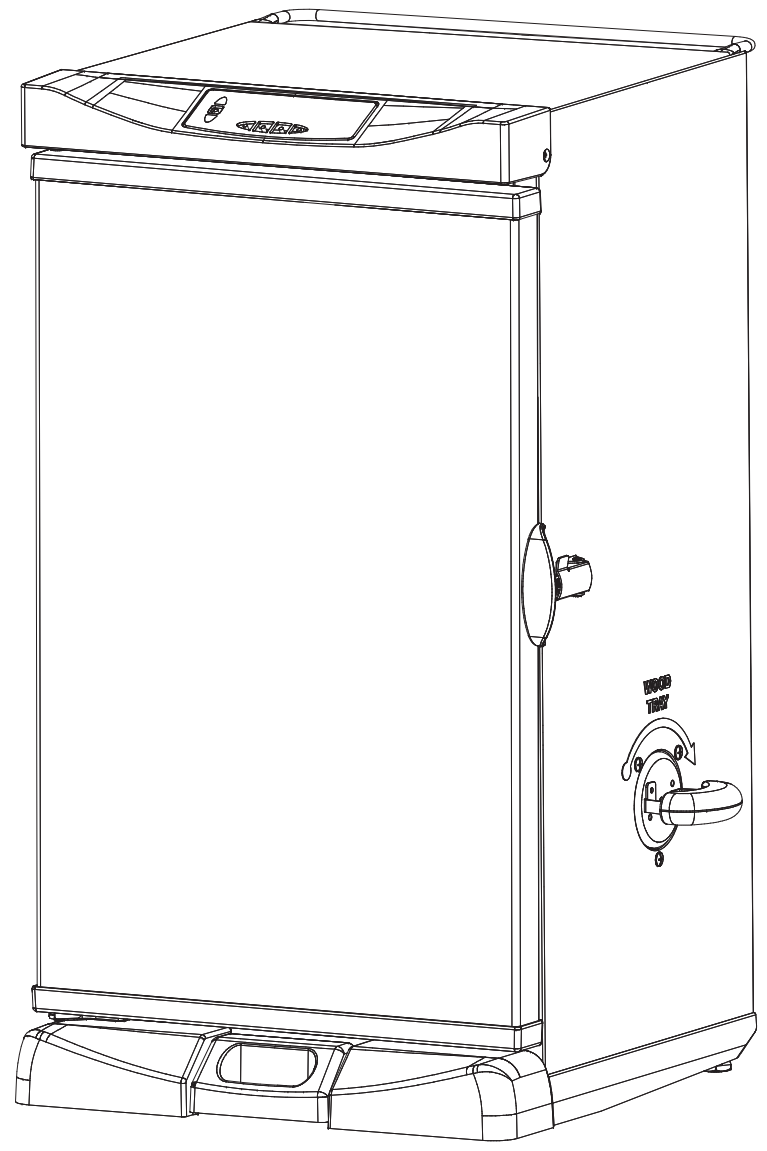
Master Forge & M Design® is a registered trademark of LF, LLC.
All rights reserved.

Lowes.com/masterforge

ARTICLE #0416468

FUMOIR ÉLECTRIQUE NUMÉRIQUE

MODÈLE #20070513



JOIGNEZ VOTRE REÇU ICI

Numéro de série _____ Date d’achat _____

Des questions, des problèmes, des pièces manquantes? Avant de retourner l’article au détaillant, appelez notre service à la clientèle au 1 800 963-0211, entre 8 h et 18 h (HNE) du lundi au jeudi, ou entre 8 h et 17 h (HNE) le vendredi.

TABLE DES MATIÈRES

Contenu de l’emballage..... 19

Quincaillerie incluse..... 20

Consignes de sécurité..... 21

Préparation..... 23

Instructions pour l’assemblage..... 23

Mode d’emploi..... 27

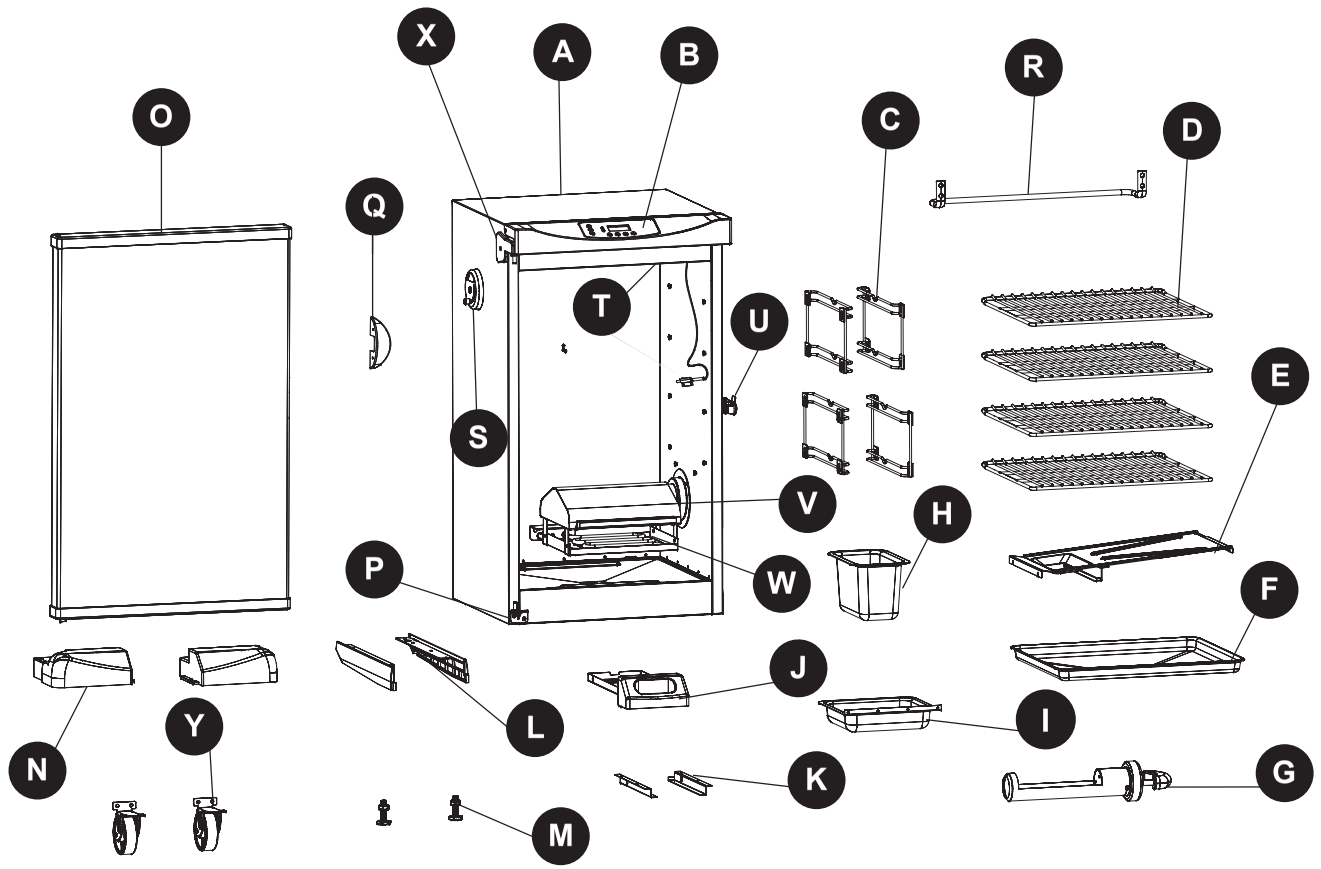
Entretien..... 29

Dépannage..... 30

Garantie limitée..... 31

Liste des pièces de rechange..... 32

CONTENU DE L’EMBALLAGE



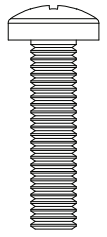
PIÈCE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
A	Corps du fumoir	1
B	Panneau de commande*	1
C	Support pour grille	4
D	Grille de fumaison	4
E	Déflecteur d’égouttement	1
F	Bac d’égouttement	1
G	Chargeur de copeaux de bois	1
H	Récipient pour l’eau	1
I	Contenant à copeaux de bois	1
J	Plateau à graisse	1
K	Support du plateau à graisse*	2
L	Panneau latéral	2
M	Pied à visser réglable*	2

PIÈCE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
N	Pied avant	2
O	Porte*	1
P	Charnière de porte*	1
Q	Poignée de porte*	1
R	Poignée arrière	1
S	Régulateur d’air*	1
T	Lumière*	1
U	Loquet de la porte*	1
V	Couvercle du contenant à copeaux de bois*	1
W	Élément chauffant*	1
X	Cache-charnière*	1
Y	Roulette	2

**Déjà assemblé*

QUINCAILLERIE INCLUSE (grandeur réelle)

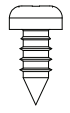
AA



Vis M6 de
25 mm

Qté : 16

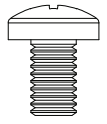
BB



Vis ST4 de
10 mm

Qté : 8

CC



Vis M6 de
9 mm

Qté : 8

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Assurez-vous de lire et de comprendre l'intégralité du présent manuel avant de tenter d'assembler, d'installer ou d'utiliser l'article.

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, respectez les mesures de sécurité élémentaires suivantes :

- Le présent manuel contient des renseignements importants qui permettent d'utiliser l'appareil de façon adéquate et en toute sécurité.
- Avant d'utiliser le fumoir et pendant son utilisation, lisez et suivez tous les avertissements ainsi que toutes les instructions.
- Veuillez conserver ce guide pour vous y référer ultérieurement.
- Certaines pièces peuvent avoir des bords coupants. Soyez prudent lorsque vous manipulez l'article.
- La combustion des copeaux de bois génère du monoxyde de carbone, qui peut causer la mort.
- Ne faites PAS brûler des copeaux de bois à l'intérieur d'une maison, d'un véhicule, d'une tente, d'un garage ou de tout autre espace clos.
- Le non-respect de ces avertissements et de ces instructions peut entraîner des blessures ou la mort.
- Pour un usage à l'extérieur seulement. N'utilisez PAS cet appareil dans un espace clos.
- L'appareil DOIT être placé au sol. Ne placez PAS l'appareil sur une table ou un comptoir. Ne déplacez PAS l'appareil sur des surfaces inégales.
- Ne branchez PAS le fumoir électrique avant qu'il ne soit complètement assemblé et prêt à l'utilisation.
- L'appareil ne doit être branché que sur une prise de courant approuvée avec mise à la terre.
- N'utilisez PAS l'article pendant un orage.
- Le fumoir électrique ne doit EN AUCUN CAS être exposé à la pluie ou à l'eau.
- Afin d'éviter tout choc électrique, n'immergez PAS le cordon d'alimentation, la fiche ou le panneau de commande dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- N'utilisez PAS un appareil muni d'un cordon ou d'une fiche endommagés, qui a subi une défaillance ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquez avec le service à la clientèle au 1 800 963-0211 pour obtenir de l'aide.
- Gardez un extincteur d'incendie en tout temps à portée de main lorsque vous utilisez le fumoir électrique.
- Ne laissez PAS le cordon d'alimentation pendre ni entrer en contact avec une surface CHAUDE.
- Ne placez PAS l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique CHAUD, ni à l'intérieur d'un four chauffé.
- Gardez le fumoir électrique hors de la portée des enfants et des animaux en tout temps. Ne laissez PAS les enfants utiliser le fumoir électrique. Une surveillance étroite est de rigueur là où le fumoir électrique est utilisé à proximité d'enfants ou d'animaux.
- N'alimentez pas le fumoir électrique avec du combustible, tel que du charbon ou des pastilles de combustible.
- N'utilisez jamais le fumoir électrique comme appareil de chauffage.
- Utilisez le fumoir électrique seulement sur une surface plane et de niveau afin d'éviter qu'il ne bascule.
- Ne touchez PAS aux surfaces lorsqu'elles sont CHAUDES.
- Ne permettez AUCUNE activité à proximité du fumoir électrique pendant ou après son utilisation jusqu'à ce qu'il se soit refroidi. Le fumoir électrique est CHAUD lorsqu'il est en marche et demeure CHAUD pendant un certain temps après son utilisation.
- L'usage d'alcool, de médicaments ou de drogue peut altérer l'habileté de l'utilisateur à assembler le fumoir électrique correctement ou à le faire fonctionner de façon sécuritaire.
- Évitez de cogner le fumoir électrique.
- Ne déplacez jamais le fumoir électrique lorsqu'il est en marche. Attendez que le fumoir se soit complètement refroidi avant de le déplacer ou de le ranger.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du fumoir électrique. Toutes les surfaces sont CHAUDES et pourraient causer des brûlures. Utilisez des gants de protection et des outils de cuisine longs et robustes.
- Ne recouvrez PAS les grilles de fumaison de papier métallique. Cela emprisonnerait la chaleur et endommagerait gravement le fumoir électrique.
- Le bac d'égouttement doit être au bas du fumoir électrique seulement. Ne posez PAS le bac d'égouttement sur les grilles de fumaison, car cela pourrait endommager le fumoir électrique.
- Le contenant à copeaux de bois est CHAUD lorsque le fumoir électrique est en marche. Soyez prudent lorsque vous ajoutez des copeaux de bois.
- Pour couper l'alimentation, éteignez l'appareil à partir du panneau de commande en appuyant sur le bouton « OFF », puis retirez la fiche de la prise.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas ou lorsque vous le nettoyez. Attendez que l'appareil soit complètement refroidi avant d'ajouter ou de retirer les grilles, le bac ou le récipient pour l'eau.
- Débarrassez-vous des cendres froides en les emballant dans du papier d'aluminium, en les mouillant et en les plaçant dans un contenant non combustible.
- Ne rangez PAS le fumoir électrique si des cendres CHAUDES sont à l'intérieur. Rangez-le seulement lorsque toutes ses surfaces se sont refroidies.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait causer des blessures.
- N'utilisez pas le fumoir électrique pour un usage autre que celui auquel il est destiné. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
- L'utilisation du fumoir électrique doit toujours être conforme aux exigences municipales, provinciales et fédérales applicables en matière de prévention des incendies.
- Des cordons d'alimentation ou des rallonges électriques détachables plus longs peuvent être utilisés, mais en faisant preuve de prudence.
- Si vous utilisez un long cordon d'alimentation ou une longue rallonge détachable : (1) les caractéristiques électriques de la rallonge ou du cordon d'alimentation utilisé doivent être au moins égales à celles de l'appareil, et (2) le cordon d'alimentation doit être disposé de façon à ne pas pendre d'un comptoir ou d'une table pour éviter qu'un enfant le tire ou trébuche.

MISES EN GARDE

- La rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches avec mise à la terre.
- Les rallonges conçues pour l'extérieur doivent être utilisées pour les produits conçus pour l'extérieur, sont marquées d'un W et sont dotées d'une étiquette sur laquelle il est écrit « Suitable for Use with Outdoor Applicances » (convient aux appareils pour l'extérieur).
- Afin de réduire les risques de choc électrique, branchez la rallonge sur une prise située dans un endroit sec, au-dessus du sol.
- Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil qui contient des liquides CHAUDS.
- Ne nettoyez PAS l'appareil à l'aide d'un jet d'eau ou d'un dispositif semblable.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

1. Les sous-produits de combustion créés lors de l'utilisation de cet appareil contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme étant la cause de cancers, d'anomalies congénitales et d'autres problèmes liés aux fonctions reproductrices.
2. Cet appareil contient des produits chimiques, notamment du plomb et des composés de plomb, reconnus par l'État de la Californie comme étant la cause de cancers, d'anomalies congénitales et d'autres problèmes liés aux fonctions reproductrices.

Lavez-vous les mains après avoir manipulé ce produit.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉPARATION

Avant de commencer l'assemblage de l'appareil, assurez-vous d'avoir toutes les pièces. Comparez le contenu de l'emballage avec la liste des pièces et celle de la quincaillerie incluse. S'il y a des pièces manquantes ou endommagées, ne tentez pas d'assembler l'article.

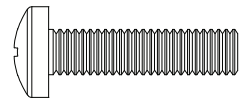
Temps d'assemblage approximatif : 25 minutes.

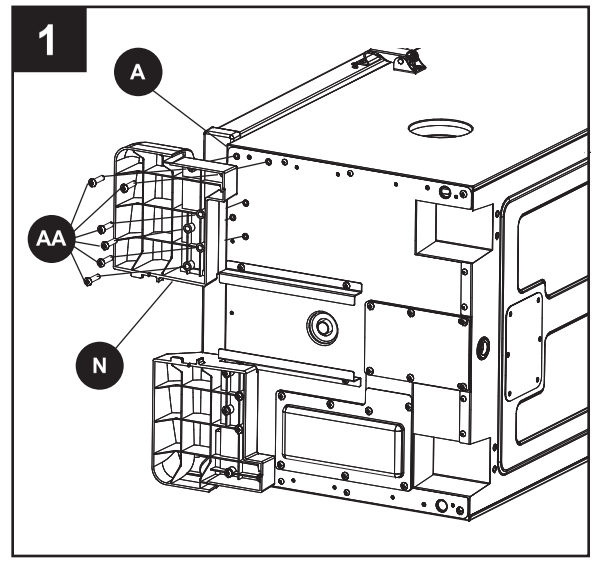
Outils nécessaires pour l'assemblage (non inclus) : tournevis cruciforme.

INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

1. Avant de commencer l'assemblage du produit, retirez toutes les pièces à l'intérieur du fumoir. Couchez soigneusement le fumoir sur le côté. Vous pouvez également mettre le fumoir à l'envers pour l'assemblage. Assurez-vous toutefois que l'emballage en styromousse reste sur le dessus pour éviter d'endommager le panneau de commande. Fixez le pied avant (N) à la base du corps du fumoir (A) à l'aide de vis M6 de 25 mm (AA). Répétez cette étape de l'autre côté pour l'autre pied avant (N).

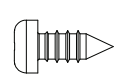
Quincaillerie utilisée

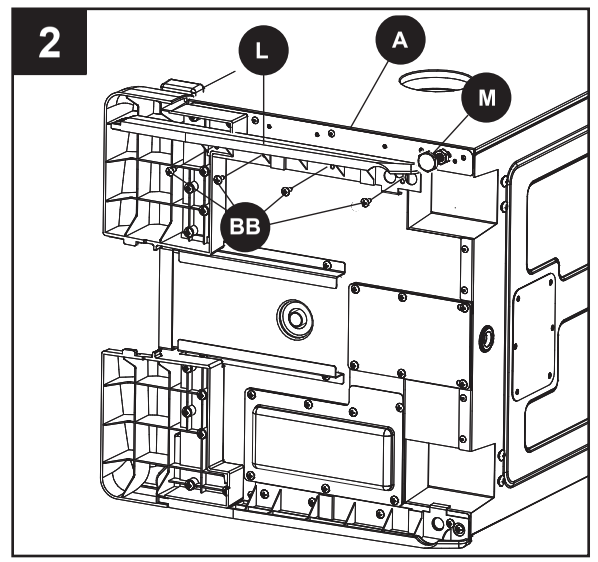
AA	Vis M6 de 25 mm		x 12



2. Retirez les pieds à visser réglables (M). Mettez-les de côté pour l'étape 4. Fixez le panneau latéral (L) au corps du fumoir (A) à l'aide de vis ST4 de 10 mm (BB).
   Répétez cette étape de l'autre côté pour l'autre panneau latéral (L).

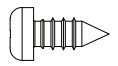
Quincaillerie utilisée

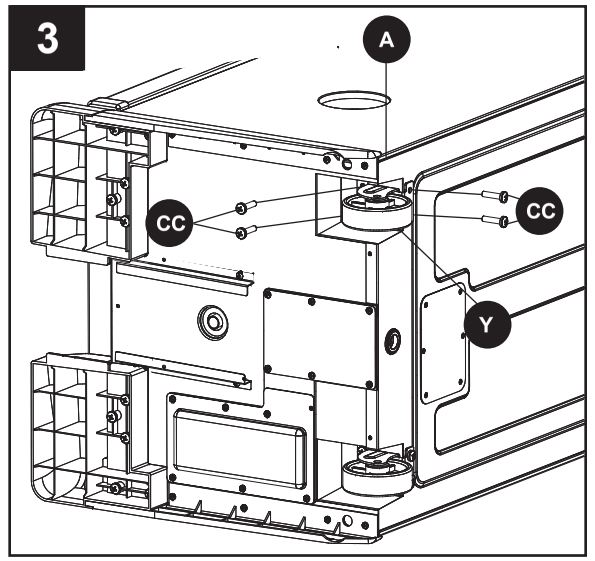
BB	Vis ST4 de 10 mm		x 8



3. Placez la roulette (Y) au bas du corps du fumoir (A). Fixez le tout à l'aide de vis M6 de 9 mm (CC). Répétez cette étape de l'autre côté pour l'autre roulette (Y).

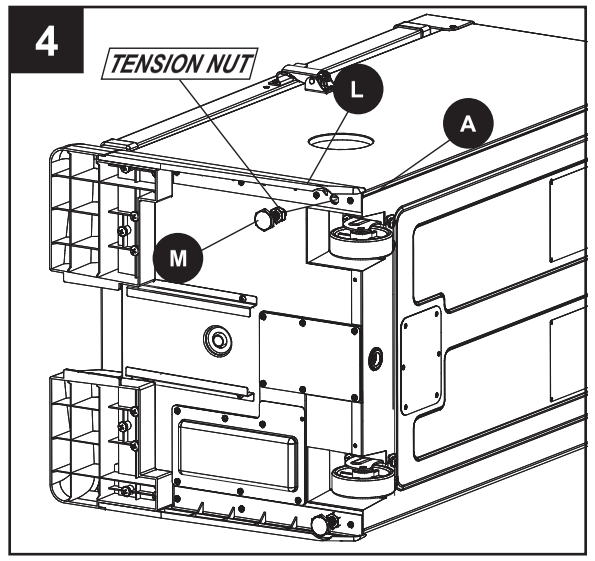
Quincaillerie utilisée

CC Vis M6 de 9 mm  x 8



4. Insérez le pied à visser réglable (M) dans le bas du panneau latéral (L) et fixez-le au corps du fumoir (A). Répétez cette étape de l'autre côté pour l'autre pied à visser réglable (M).

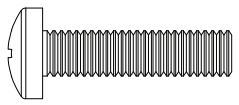
   Remarque : Une fois le fumoir à l'endroit, réglez la hauteur du pied à visser réglable (M) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre afin que le fumoir soit de niveau. Une fois le fumoir de niveau, fixez la position des pieds en serrant les écrous de serrage.

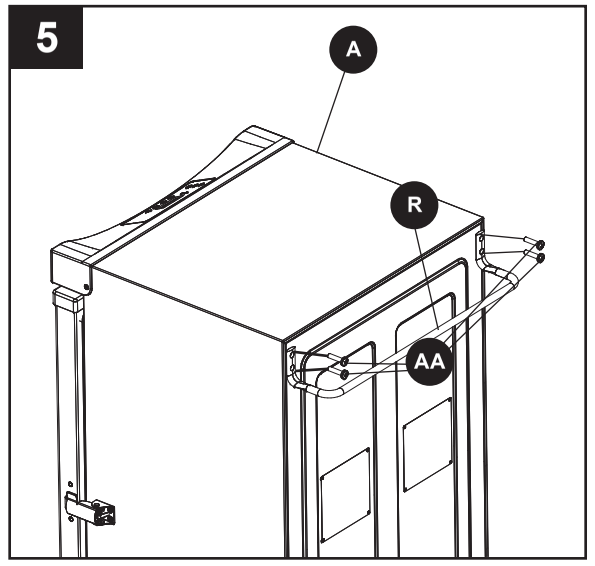


5. Mettez soigneusement le fumoir à l'endroit. Fixez la poignée arrière (R) à l'arrière du corps du fumoir (A) à l'aide de vis M6 de 25 mm (AA).

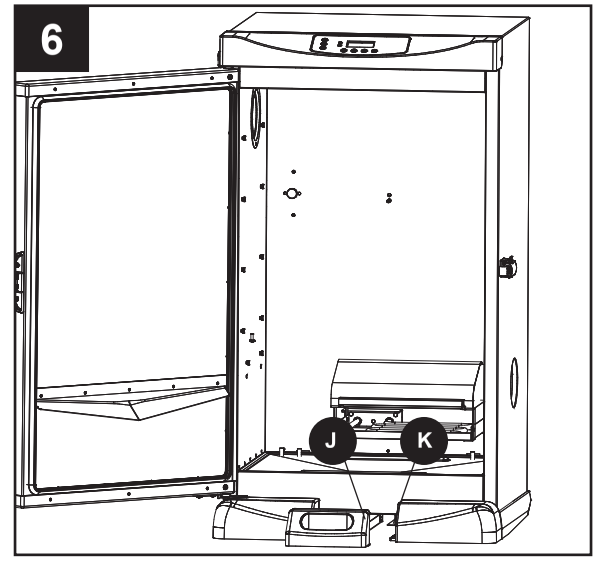
   Remarque : Ne soulevez pas l'appareil par la poignée arrière.

Quincaillerie utilisée

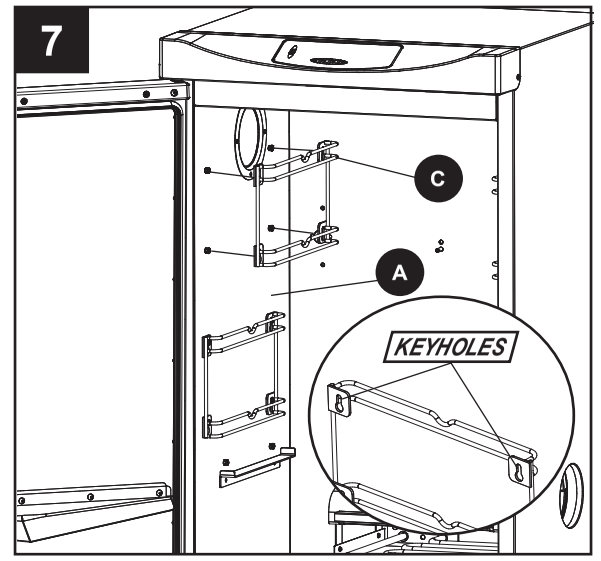
AA Vis M6 de 25 mm  x 4



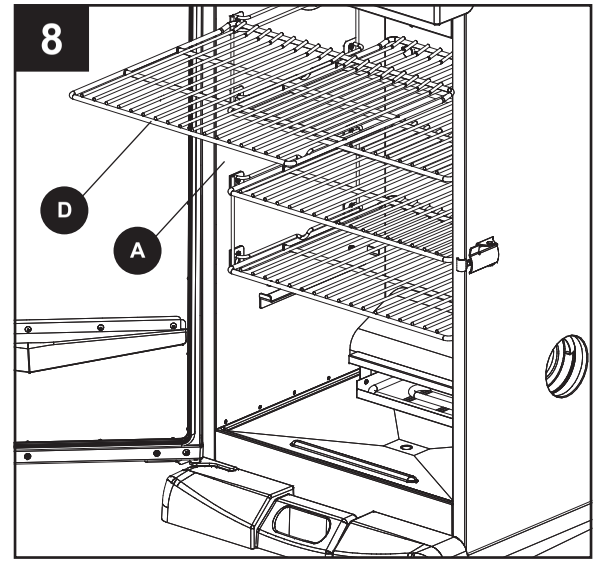
6. Glissez le plateau à graisse (J) sur les supports du plateau à graisse (K).



7. Alignez les encoches en trou de serrure sur les supports des grilles (C) avec les chevilles à l'intérieur du corps du fumoir (A). Poussez le support pour grille (C) vers le bas de façon à le fixer solidement. Répétez ces étapes de chaque côté pour les autres supports pour grille (C).

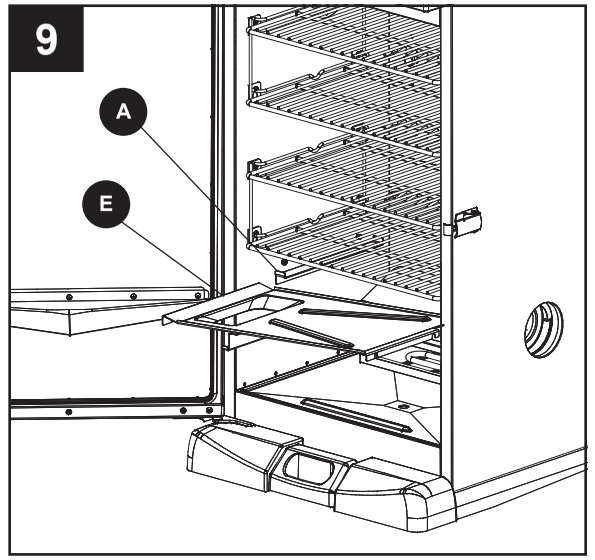


8. Placez les grilles de fumaison (D) à l'intérieur du corps du fumoir (A).

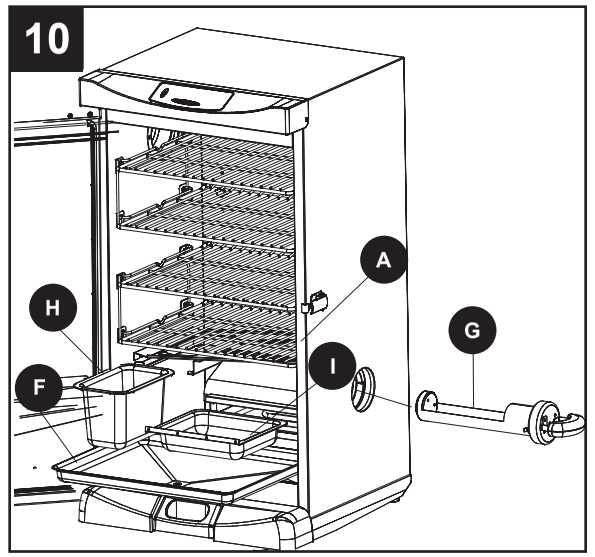


INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

9. Alignez les encoches en trou de serrure sur le déflecteur d'égouttement (E) avec les chevilles à l'intérieur du corps du fumoir (A). Poussez le déflecteur d'égouttement (E) vers le bas de façon à le fixer solidement.



10. Placez le récipient pour l'eau (H), le contenant à copeaux de bois (I) et le bac d'égouttement (F) à l'intérieur du corps du fumoir (A). Insérez le chargeur (G) dans le côté du corps du fumoir (A).



MODE D'EMPLOI

Apprêtez l'appareil avant la première utilisation. Cela pourrait faire de la fumée. Cela est normal.

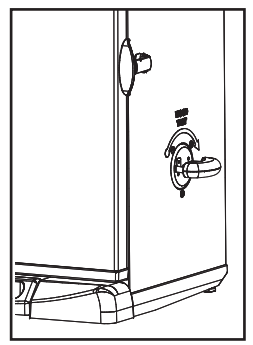
1. Assurez-vous que le récipient pour l'eau est VIDE et est bien en place.
2. Réglez le fumoir à 135 °C (275 °F) et laissez-le allumé pendant trois heures. Pendant les 45 dernières minutes, ajoutez 1/2 tasse de copeaux de bois dans le chargeur pour terminer d'apprêter le fumoir. Cette quantité est équivalente au contenu du chargeur de copeaux de bois rempli.
3. Éteignez le fumoir et laissez-le refroidir.

Remarque : N'ajoutez pas plus de 1/2 tasse (un chargeur de copeaux de bois rempli) à la fois. Des copeaux de bois supplémentaires ne doivent PAS être ajoutés avant que les anciens aient terminé de faire de la fumée.

Pour utiliser le chargeur de copeaux de bois

- Avant d'allumer l'appareil, placez 1/2 tasse de copeaux de bois dans le chargeur.
- N'utilisez jamais plus de 1/2 tasse de copeaux de bois à la fois. N'utilisez jamais de morceaux de bois.
- Insérez le chargeur de copeaux de bois dans le fumoir. Les copeaux de bois doivent être de niveau avec le bord supérieur du chargeur de copeaux de bois.
- Tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, dans le sens indiqué par la flèche, pour vider les copeaux. Les copeaux tomberont dans le contenant à copeaux de bois. Tournez la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position verticale et laissez le chargeur de copeaux de bois à l'intérieur du fumoir.
- Vérifiez régulièrement le contenant à copeaux de bois pour voir si le bois a brûlé en retirant le chargeur de copeaux de bois et en regardant à l'intérieur du fumoir par le trou. Ajoutez des copeaux de bois au besoin.
- Le chargeur de copeaux de bois doit être retiré complètement du fumoir lorsque vous vérifiez le niveau de copeaux de bois.

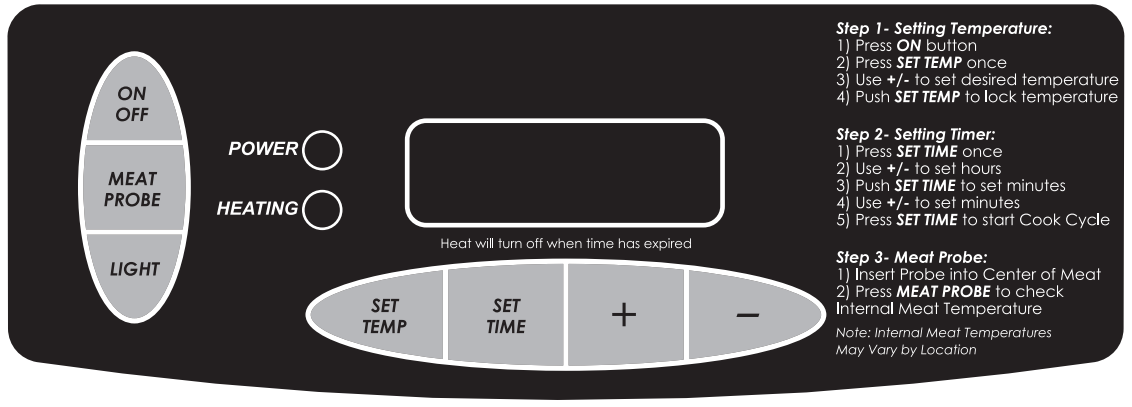
Pour ajouter du bois pendant la fumaison



- Retirez le chargeur de copeaux de bois du fumoir.
- Remplissez le chargeur de copeaux de bois et replacez-le dans le fumoir.
- Tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, dans le sens indiqué par la flèche, pour vider les copeaux. Les copeaux tomberont dans le contenant à copeaux de bois.
- La température peut augmenter momentanément après l'ajout de copeaux. Elle se stabilisera en peu de temps. Ne réglez PAS la température.

MISE EN GARDE

- Le chargeur sera CHAUD même si la poignée ne l'est pas.
- Gardez la porte du fumoir fermée lorsque vous ajoutez des copeaux de bois.
- Une montée de flammes peut se produire si la porte est ouverte. Si les copeaux de bois s'embrasent, fermez immédiatement la porte, attendez que les copeaux de bois s'éteignent et rouvrez la porte. N'arrosez PAS avec de l'eau.



Utilisation du panneau de commande
Remarque : La lumière solaire directe peut nuire à la lecture de l'afficheur à DEL. Bloquez la lumière au besoin.

Pour régler la température
• Appuyez sur le bouton « ON ».
• Appuyez une fois sur le bouton « SET TEMP ». L'afficheur à DEL clignotera.
• Utilisez les boutons « +/- » pour régler la température.
• Appuyez de nouveau sur le bouton « SET TEMP » pour enregistrer la température.
Remarque : Le chauffage ne commencera pas tant que la minuterie n'est pas réglée.

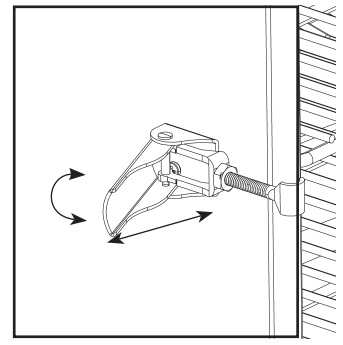
Pour régler la minuterie
• Appuyez une fois sur le bouton « SET TIME ». L'afficheur à DEL des heures clignotera.
• Utilisez les boutons « +/- » pour régler les heures.
• Appuyez de nouveau sur le bouton « SET TEMP » pour enregistrer les heures. L'afficheur à DEL des minutes clignotera.
• Utilisez les boutons « +/- » pour régler les minutes.
• Appuyez sur le bouton « SET TIME » pour enregistrer les minutes et commencer la cuisson.
Remarque : L'élément s'éteindra une fois le temps écoulé.

Pour utiliser la sonde thermique
• Insérez la sonde thermique au centre de la viande pour une lecture des plus précises.
• Appuyez sur le bouton « MEAT PROBE » et maintenez-le enfoncé. L'afficheur à DEL indiquera la température interne de la viande.
• Une fois le bouton « MEAT PROBE » relâché, l'afficheur à DEL indiquera à nouveau la température ou la durée réglée.

Pour utiliser la lumière
• Appuyez sur le bouton « LIGHT » pour allumer.
• Appuyez sur le bouton « LIGHT » pour éteindre.

Pour réinitialiser le panneau de commande
Si un message d'erreur s'affiche sur le panneau de commande, éteignez le fumoir électrique et débranchez-le. Attendez ensuite 10 secondes, rebranchez-le sur la prise, puis allumez-le. Cela réinitialisera le panneau de commande.

Faits importants au sujet de l'utilisation du fumoir
- Le réglage maximal de la température est de 135 °C (275 °F).
- Ne déplacez PAS l'appareil sur des surfaces inégales.
- La poignée arrière ne sert PAS à soulever l'appareil.
- Le chargeur de copeaux de bois et le contenant à copeaux de bois DOIVENT être en place lorsque vous utilisez le fumoir. Cela diminue les risques de montées de flammes.
- Les copeaux de bois doivent être utilisés pour produire de la fumée et donner une saveur fumée.
- Vérifiez souvent le plateau à graisse pendant la fumaison. Videz le plateau à graisse avant qu'il ne se remplisse. Il se peut que le plateau à graisse doive être vidé fréquemment pendant la fumaison.
- N'ouvrez PAS la porte du fumoir, sauf si cela est nécessaire. Le fait d'ouvrir la porte du fumoir laisse la chaleur s'échapper et peut causer des montées de flammes. Le fait de fermer la porte stabilise la température à nouveau et met fin à la montée de flammes.
- Ne laissez PAS les cendres du vieux bois dans le contenant à copeaux de bois. Videz le contenant une fois les cendres refroidies. Le contenant doit être nettoyé avant et après chaque utilisation pour éviter les accumulations de cendre.
- Ceci est un fumoir. Beaucoup de fumée sera produite lorsque vous utilisez des copeaux de bois. La fumée s'échappera par les joints et noircira l'intérieur du fumoir. Cela est normal. Pour diminuer la perte de fumée autour de la porte, le loquet de la porte peut être ajusté afin de serrer davantage le joint de la porte contre le corps du fumoir.
- Le fait d'ouvrir la porte pendant la fumaison peut allonger le temps de fumaison, car la chaleur se perd.
- Lorsque la température extérieure est plus basse que 18 °C (65 °F) et que l'altitude est plus haute que 1067 m (3500 pi), la fumaison peut nécessiter plus de temps. Pour vous assurer que la viande est fumée complètement, utilisez un thermomètre à viande pour vérifier sa température interne.
- Pour ajuster le loquet de la porte, desserrez l'écrou hexagonal du loquet. Tournez le crochet dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer. Serrez fermement l'écrou hexagonal contre le loquet de la porte.



ENTRETIEN

Assurez-vous toujours que l'appareil est débranché et froid au toucher avant de le nettoyer et de le ranger.
- Nettoyez les supports pour grilles, les grilles de fumaison, le récipient pour l'eau et le bac d'égouttement à l'aide d'un savon à vaisselle doux. Rincez-les à fond et séchez-les complètement.
- Nettoyez le contenant à copeaux de bois et le chargeur de copeaux de bois fréquemment afin d'enlever les accumulations de cendres, de résidus et de poussière.
- Débarrassez-vous des cendres froides en les emballant dans du papier d'aluminium, en les mouillant et en les plaçant dans un contenant non combustible.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du fumoir à l'aide d'un linge humide. N'utilisez PAS de nettoyant. Assurez-vous de le sécher complètement.
- Le joint de la porte et le joint intérieur auquel il se rattache DOIVENT être nettoyés à l'aide d'un linge humide après chaque utilisation afin de les maintenir en bonne condition.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE CORRECTIVE
La lumière ne s'allume pas.	1. Le fumoir n'est pas branché sur une prise. 2. Le disjoncteur de la maison s'est déclenché. 3. Le panneau de commande ne fonctionne pas bien.	1. Vérifiez la connexion à la prise murale. 2. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'autres appareils branchés sur le même circuit électrique. Vérifiez les fusibles ou le disjoncteur. 3. Communiquez avec le service à la clientèle.
L'appareil prend trop de temps pour se réchauffer (plus de 60 à 70 minutes).	1. L'appareil est branché sur une rallonge électrique. 2. La porte ne se ferme pas correctement. 3. Le panneau de commande ne fonctionne pas bien.	1. Placez l'appareil de manière à ne pas utiliser de rallonge électrique. 2. Fermez la porte et serrez le loquet fermement. 3. Communiquez avec le service à la clientèle.
Il y a un écart entre la porte et le fumoir lorsqu'il est en marche, et le loquet de la porte ne peut plus être ajusté.	1. La porte n'est pas alignée. 2. Le joint de la porte est endommagé.	1. Communiquez avec le service à la clientèle. 2. Communiquez avec le service à la clientèle.
De la graisse coule de la porte et des pieds du fumoir.	1. Le bac d'égouttement n'est pas en place. 2. Il y a une accumulation importante de graisse ou d'huile dans l'appareil. 3. Le tube de drainage ne draine pas.	1. Déplacez-le afin que les trous soient alignés au trou de drainage qui se trouve au bas de l'appareil. 2. Nettoyez l'appareil. 3. Vérifiez le tube de drainage.
Il n'y a pas de fumée.	1. Il n'y pas de copeaux de bois.	1. Ajoutez des copeaux de bois (consultez la page 27).
La température baisse rapidement ou l'élément s'éteint après quelques heures d'utilisation.	1. Le dispositif de commande est défectueux.	1. Communiquez avec le service à la clientèle.
Le panneau de commande affiche un message d'erreur.	1. Le panneau de commande ne fonctionne pas bien.	1. Communiquez avec le service à la clientèle.
Le voyant d'alimentation est allumé, mais le fumoir ne chauffe pas.	1. Le panneau de commande ne fonctionne pas bien.	1. Communiquez avec le service à la clientèle.
Le panneau de commande ne permet pas de régler la température.	1. Le panneau de commande ne fonctionne pas bien.	1. Communiquez avec le service à la clientèle.
La sonde thermique n'indique pas la température sur l'afficheur.	1. La sonde thermique est défectueuse.	1. Communiquez avec le service à la clientèle.

GARANTIE LIMITÉE

- Le fabricant garantit ses produits contre tout défaut de matériaux ou de fabrication, dans des conditions d'assemblage adéquat, d'utilisation normale, et d'entretien recommandé pour une période de 90 jours à compter de la date d'achat originale.
- La garantie du fabricant ne couvre pas le fini, car il peut brûler pendant l'utilisation normale de l'appareil.
- La garantie du fabricant ne couvre pas la rouille de l'appareil.
- Le fabricant exige une preuve d'achat raisonnable pour toute réclamation au titre de la garantie et vous suggère de conserver votre reçu. Toutes ces obligations prendront fin à la date d'expiration de cette garantie.
- Durant cette période de garantie, le fabricant choisira de remplacer ou de réparer sans frais les pièces défectueuses. Le propriétaire devra payer les frais d'expédition. Si le fabricant exige le retour des pièces en vue d'une inspection, celui-ci paiera les frais d'expédition des pièces demandées.
- Cette garantie exclut les dommages découlant de la négligence, d'une utilisation inappropriée, d'un accident, de dommages en cours de transport ou d'une utilisation commerciale.
- Cette garantie limitée est la seule garantie offerte par le fabricant et prévaut sur toute autre garantie écrite ou verbale, qu'elle soit expresse ou implicite, y compris toute garantie implicite de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier.
- Ni le fabricant ni l'établissement de vente au détail ayant vendu l'appareil ne sont autorisés à offrir de garantie supplémentaire ou à promettre des solutions supplémentaires ou contradictoires à celles mentionnées précédemment.
- La responsabilité maximale du fabricant ne saurait en aucun cas être supérieure au prix payé par le consommateur/acheteur initial. Certaines provinces et certains États ne permettent pas d'exclure ni de limiter les dommages accessoires ou consécutifs. Le cas échéant, les exclusions et les limitations mentionnées ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer.

Résidents de la Californie seulement

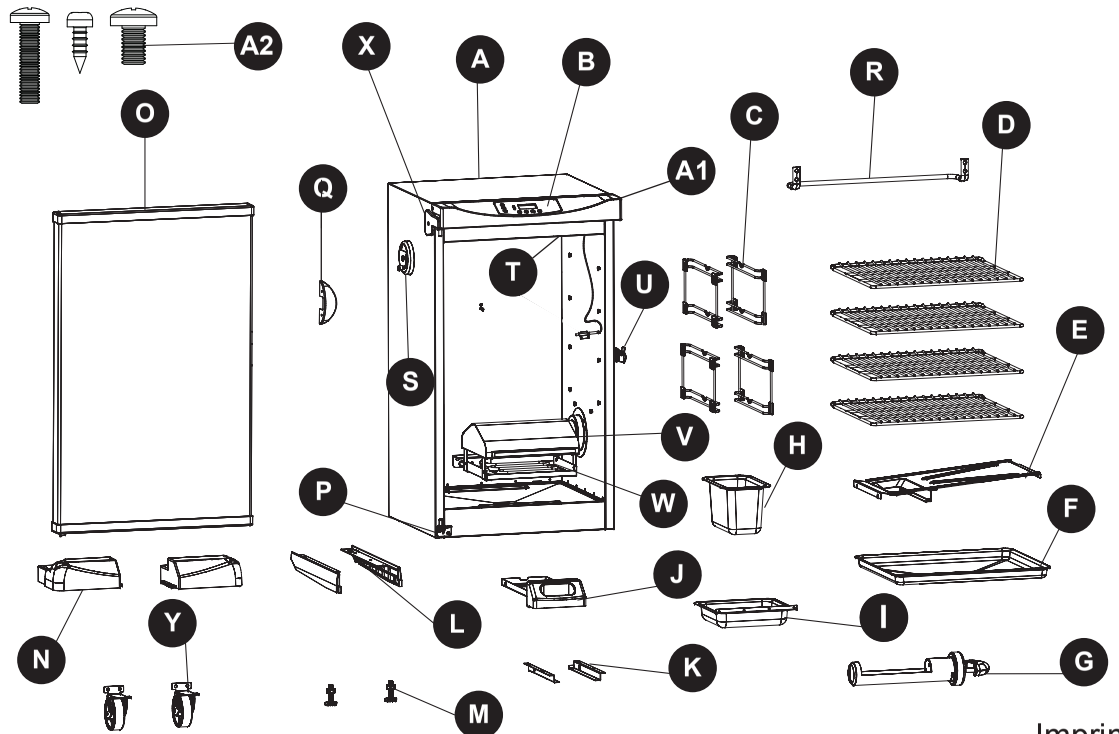
Nonobstant cette limitation de la garantie, les restrictions suivantes s'appliquent : si le service, la réparation ou le remplacement du produit n'est pas commercialement possible, le détaillant ayant vendu l'appareil ou le fabricant remboursera le montant payé par l'acheteur, et déduira une somme directement proportionnelle à l'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. Le propriétaire peut rapporter l'appareil au détaillant qui le lui a vendu afin de bénéficier des privilèges que lui confère la garantie. Cette garantie vous confère des droits précis. Il est possible que vous disposiez également d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre.

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, communiquez avec notre service à la clientèle au 1 800 963-0211, entre 8 h et 18 h (HNE) du lundi au jeudi, ou entre 8 h et 17 h (HNE) le vendredi.

PIÈCE	DESCRIPTION	Nº DE PIÈCE
A	Corps du fumoir	9907120038
B	Panneau de commande	9007120067
C	Supports pour grille	9007120011
D	Grille de fumaison	9007120012
E	Déflecteur d'égouttement	9007120013
F	Bac d'égouttement	9007120016
G	Chargeur de copeaux de bois	9007120005
H	Récipient pour l'eau	9007120014
I	Contenant à copeaux de bois	9007120006
J	Plateau à graisse	9007120076
K	Support pour plateau à graisse	9907120016
L	Moulure du panneau droit	9907120045
L	Moulure du panneau gauche	9907120046
M	Pied à visser réglable	910050006
N	Pied avant droit	9907120043

PIÈCE	DESCRIPTION	Nº DE PIÈCE
N	Pied avant gauche	9907120044
O	Porte	9907120060
P	Charnière de porte	9907120013
Q	Poignée de porte	9907120012
R	Poignée arrière	9907120028
S	Régulateur d'air	9907120005
T	Lumière	9907120018
U	Loquet de la porte	9907120004
V	Boîtier des copeaux de bois	9907120014
W	Élément chauffant	9907120027
X	Cache-charnière	9907120008
Y	Roulette	9907120017
A1	Boîtier du panneau de commande	9907120039
A2	Trousse de quincaillerie	9907120019



Imprimé en Chine

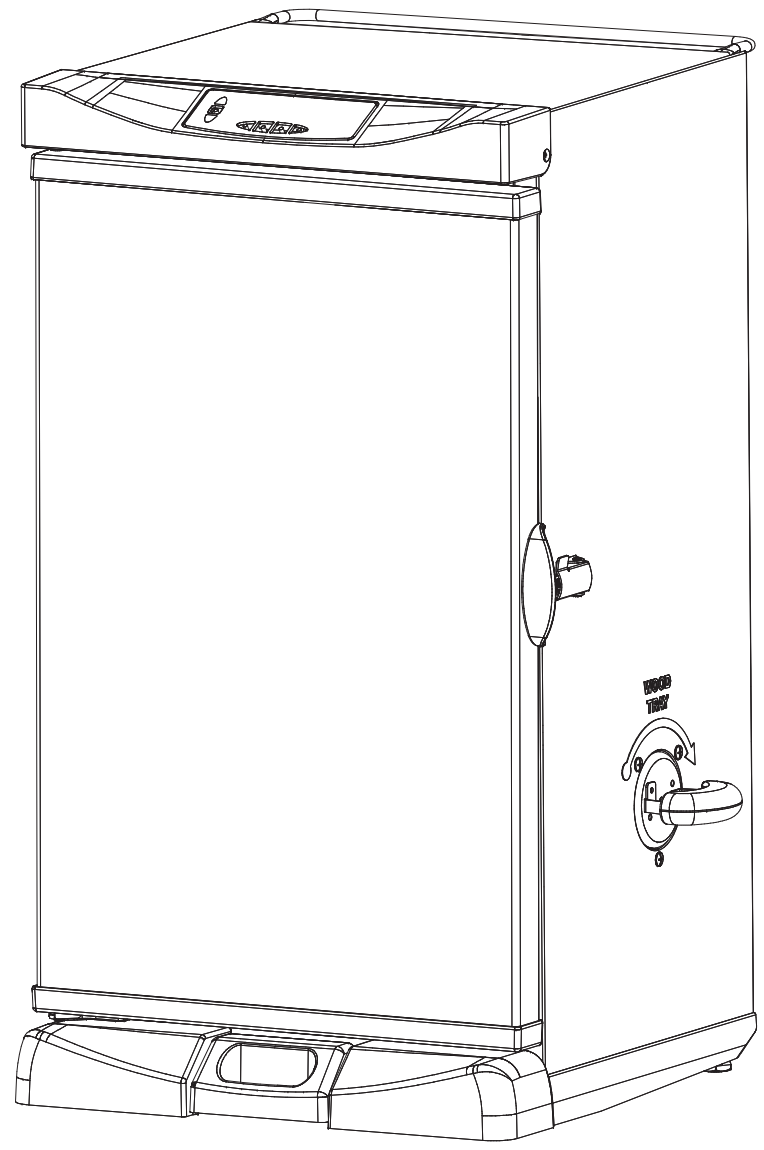
Master Forge & M Design® est une marque de commerce déposée de LF, LLC. Tous droits réservés.

Lowes.com/masterforge

ARTÍCULO # 0416468

AHUMADOR ELÉCTRICO DIGITAL

MODELO # 20070513



ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ

Número de serie _____ Fecha de compra _____

¿Preguntas, problemas, piezas faltantes? Antes de volver a la tienda, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, de lunes a jueves de 8 a. m. a 6 p.m., y los viernes de 8 a.m. a 5 p.m., hora estándar del Este.

ÍNDICE

Contenido del paquete..... 35

Aditamentos..... 36

Información de seguridad..... 37

Preparación..... 39

Instrucciones de ensamblaje..... 39

Instrucciones de funcionamiento..... 43

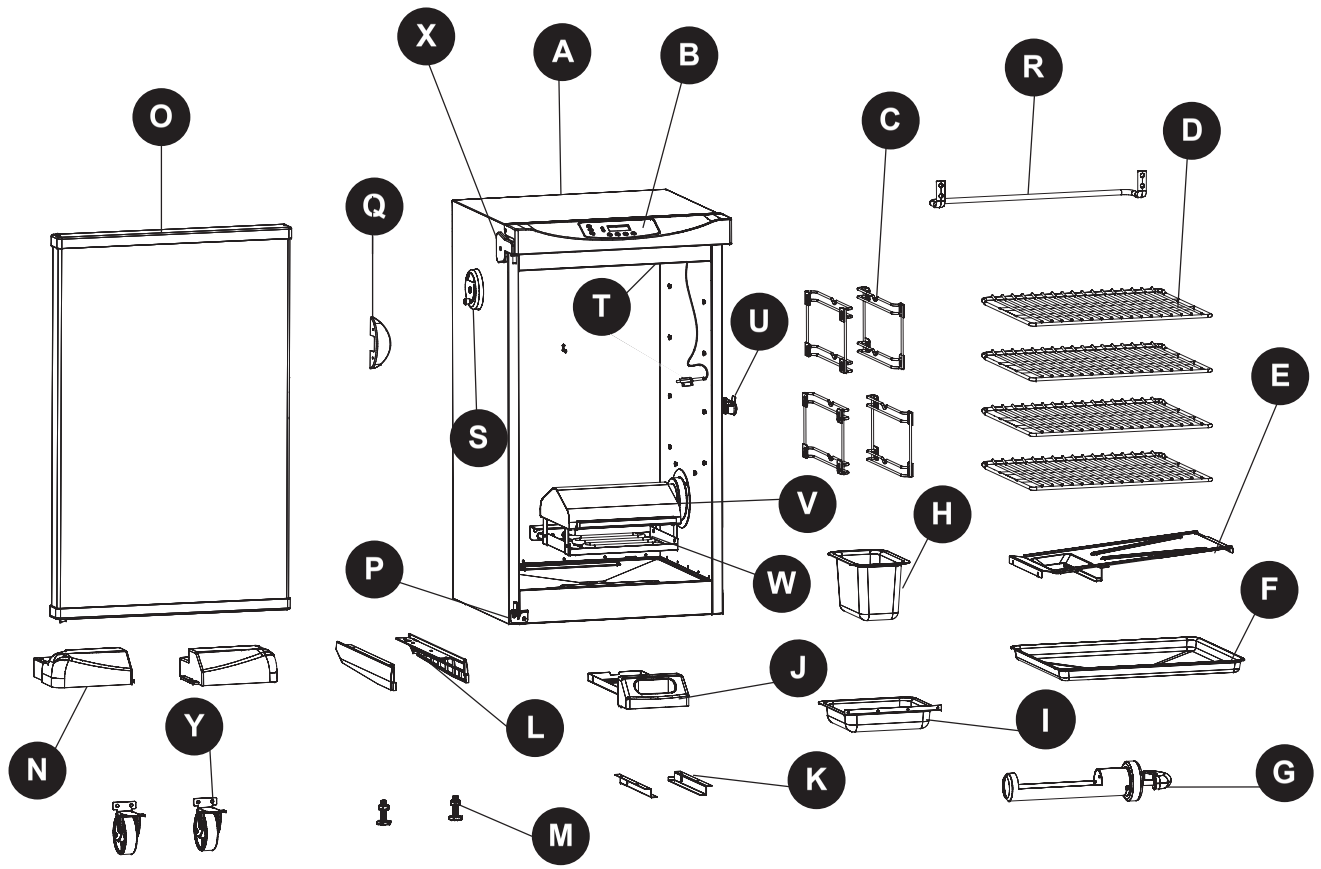
Cuidado y mantenimiento..... 45

Solución de problemas..... 46

Garantía limitada..... 47

Lista de piezas de repuesto..... 48

CONTENIDO DEL PAQUETE



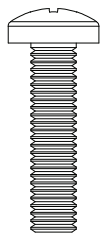
PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A	Cuerpo del ahumador	1
B	Panel de control*	1
C	Soporte de la rejilla	4
D	Rejilla de ahumado	4
E	Deflector de goteo	1
F	Bandeja de goteo	1
G	Cargador de astillas de madera	1
H	Recipiente para agua	1
I	Bandeja para astillas de madera	1
J	Bandeja de recolección de grasa	1
K	Abrazadera de la bandeja de recolección de grasa*	2
L	Panel lateral	2

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
M	Pata ajustable para atornillar*	2
N	Pata frontal	2
O	Puerta*	1
P	Bisagra para puerta*	1
Q	Manija de la puerta*	1
R	Manija posterior	1
S	Regulador de aire*	1
T	Luz*	1
U	Pestillo para puerta*	1
V	Tapa de la bandeja para astillas de madera*	1
W	Hornilla*	1
X	Cubierta para bisagra*	1
Y	Rueda	2

**Preensamblado*

ADITAMENTOS (se muestran en tamaño real)

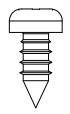
AA



Tornillo
M6 x 25 mm

Cant. 16

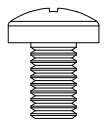
BB



Tornillo
ST4 x 10 mm

Cant. 8

CC



Tornillo
M6 x 9 mm

Cant. 8

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Lea y comprenda completamente este manual antes de intentar ensamblar, usar o instalar el producto.

Cuando utilice electrodomésticos, siempre tome medidas de precaución básicas, incluidas las siguientes:

- Este manual contiene información importante necesaria para el uso adecuado y seguro de la unidad.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de encender el ahumador y durante su uso.
- Guarde este manual para referencia futura.
- Algunas piezas pueden tener bordes filosos. Manipule con cuidado.
- La quema de astillas de madera produce monóxido de carbono, que es inodoro y puede causar la muerte.
- NO queme astillas de madera en el interior de casas, vehículos, carpas, garajes u otras áreas cerradas.
- El incumplimiento de estas advertencias e instrucciones podría ocasionar lesiones personales graves e incluso la muerte.
- Solo para uso en exteriores. NO lo utilice en áreas cerradas.
- La unidad DEBE colocarse sobre el suelo. NO coloque la unidad sobre una mesa o un mostrador. NO mueva la unidad sobre superficies desniveladas.
- NO enchufe el ahumador eléctrico hasta que esté completamente ensamblado y listo para utilizar.
- Use solo un tomacorriente con puesta a tierra aprobado.
- NO use durante tormentas eléctricas.
- NO exponga el ahumador eléctrico a la lluvia o al agua en ningún momento.
- Para protegerse de descargas eléctricas, NO sumerja el cable, el enchufe ni el panel de control en agua u otros líquidos.
- NO utilice ningún electrodoméstico si tiene algún cable o enchufe dañado, si ha presentado fallas o si se ha dañado de alguna forma. Póngase en contacto con el Servicio al Cliente al 1-800-963-0211.
- Tenga a mano un extintor de incendios siempre que utilice el ahumador eléctrico.
- NO permita que el cable cuelgue y entre en contacto con superficies CALIENTES.
- NO coloque el electrodoméstico sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico CALIENTE ni dentro de un horno con calor.
- Mantenga a los niños y a las mascotas alejados del ahumador eléctrico en todo momento. NO permita que los niños utilicen el ahumador eléctrico. Es necesario supervisar de cerca cuando niños o mascotas se encuentren en el área donde se está utilizando el ahumador eléctrico.
- No se debe usar combustible, como briquetas de carbón ni pellas en el ahumador eléctrico.
- Nunca use el ahumador como calentador.
- Use el ahumador eléctrico únicamente sobre una superficie nivelada y estable para evitar que se vuelque.
- NO toque las superficies CALIENTES.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor del ahumador eléctrico durante o después de su uso hasta que se enfríe. El ahumador eléctrico está CALIENTE cuando está en funcionamiento y permanecerá así durante algún tiempo después.
- El consumo de alcohol, medicamentos recetados o sin receta podría disminuir la capacidad del usuario para ensamblar o utilizar el ahumador eléctrico adecuadamente.
- Evite golpear o impactar el ahumador eléctrico.
- Nunca mueva el ahumador eléctrico mientras esté en funcionamiento. Espere que el ahumador eléctrico se enfríe por completo antes de moverlo o almacenarlo.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- Tenga cuidado al retirar los alimentos del ahumador eléctrico. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes de protección y utensilios de cocina largos y resistentes.
- NO cubra las rejillas de cocción con papel de aluminio. El calor quedará atrapado y dañará al ahumador eléctrico.
- La bandeja de goteo solo se debe utilizar en la parte inferior del ahumador eléctrico. No coloque la bandeja de goteo en las rejillas de cocción ya que eso podría dañar el ahumador eléctrico.
- La bandeja para madera está CALIENTE cuando el ahumador eléctrico esté en funcionamiento. Tenga cuidado cuando agregue madera.
- Para desconectar, gire el control del panel a “OFF” y luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que la unidad se enfríe por completo antes de agregar o quitar las rejillas, la bandeja o el recipiente para agua.
- Para desechar las cenizas frías, colóquelas en papel de aluminio, mójelas con agua y tírelas en un contenedor no inflamable.
- NO almacene el ahumador eléctrico con ceniza CALIENTE en su interior. Guárdelo una vez que todas las superficies estén frías.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico podría provocar lesiones.
- Nunca use el ahumador eléctrico para otro propósito que no sea el especificado. Esta unidad no es para uso comercial.
- Siempre use el ahumador eléctrico de acuerdo con todos los códigos de incendios locales, estatales y federales correspondientes.
- Hay cables de suministro de electricidad desmontables o extensiones eléctricas más largos y se pueden utilizar si se tiene cuidado al hacerlo.
- Si se utiliza un cable de suministro de electricidad desmontable o extensiones eléctricas más largos: 1. La clasificación eléctrica marcada en el juego de cables o la extensión eléctrica debe ser al menos equivalente a la del electrodoméstico, y 2. el cable debe ubicarse de manera que no quede sobre cubiertas prefabricadas o cubiertas de mesa donde un niño pueda jalarlo o donde represente un riesgo de tropiezo involuntariamente.

PRECAUCIONES

- La extensión eléctrica debe ser un cable con puesta a tierra de tres conductores.
- Las extensiones eléctricas para exteriores se deben usar con productos para uso en exteriores. Estas extensiones tienen la superficie marcada con el sufijo “W” y una etiqueta que dice “Apto para uso con electrodomésticos para exteriores”.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión de la extensión eléctrica seca y sobre el suelo.
- Se debe tener extrema precaución al mover un electrodoméstico que contenga líquidos CALIENTES.
- NO limpie este producto con un rociador de agua o un elemento similar.

PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

1. Los subproductos combustibles generados al usar este producto contienen sustancias químicas reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos y otros daños en el aparato reproductivo.
2. Este producto contiene sustancias químicas, incluido plomo y compuestos de plomo, reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos u otros daños en el aparato reproductivo.

<u>Lávese las manos después de manipular el producto.</u>

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PREPARACIÓN

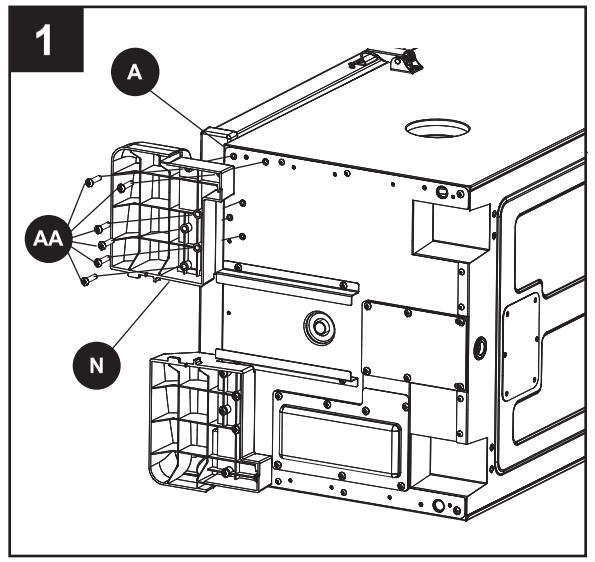
Antes de comenzar a ensamblar el producto, asegúrese de tener todas las piezas. Compare las piezas con la lista del contenido del paquete y la lista de aditamentos. No intente ensamblar el producto si falta alguna pieza o si estas están dañadas.

Tiempo estimado de ensamblaje: 25 minutos

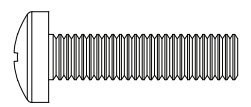
Herramientas necesarias para el ensamblaje (no se incluyen): Destornillador Phillips

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

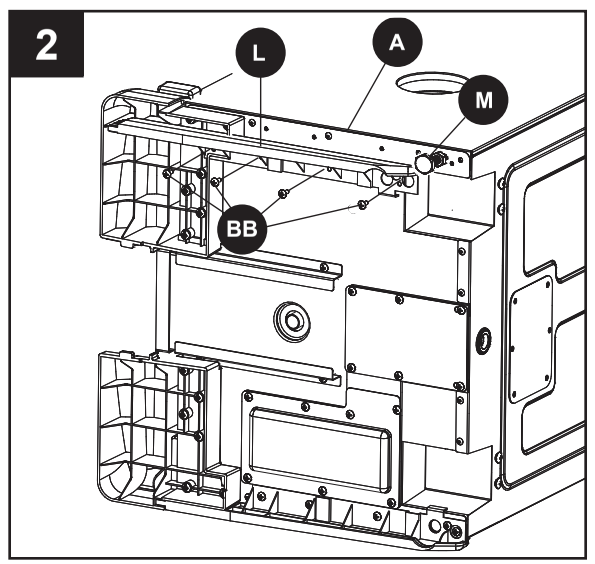
1. Retire todos los componentes desde el interior del ahumador antes de comenzar a ensamblar. Coloque el ahumador cuidadosamente sobre su costado. Como alternativa, el ahumador puede colocarse boca abajo para el ensamble. Sin embargo, asegúrese de que el empaque de espuma permanezca en la parte superior para evitar que se dañe el panel de control. Asegure la pata frontal (N) a la parte inferior del cuerpo del ahumador (A) con los tornillos M6 x 25 mm (AA). Repita el procedimiento en el lado opuesto para la pata frontal (N) restante.



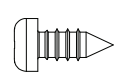
Aditamentos utilizados

AA	Tornillo M6 x 25 mm		x 12

2. Retire la pata atornillable ajustable (M). Aparte para utilizarla en el Paso 4. Fije el panel lateral (L) al cuerpo del ahumador (A) con los tornillos ST4 x 10 mm (BB). Repita el procedimiento en el lado opuesto para el panel lateral (L) restante.

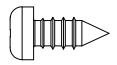


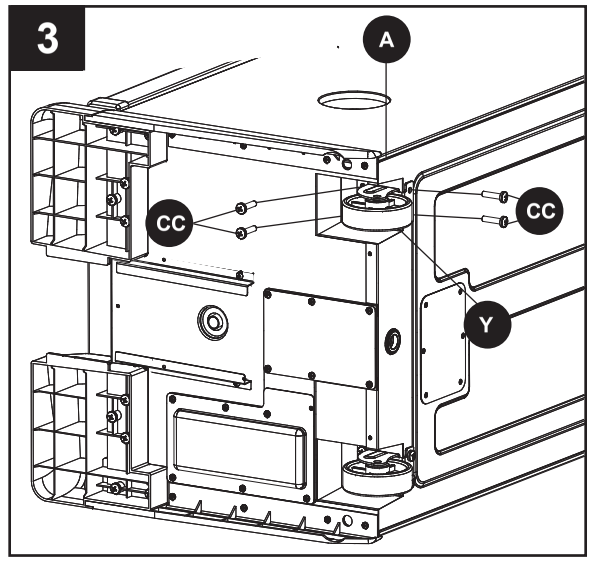
Aditamentos utilizados

BB	Tornillo ST4 x 10 mm		x 8

3. Coloque la rueda (Y) en la parte inferior del cuerpo del ahumador (A). Asegure con los tornillos M6 x 9 mm (CC). Repita el procedimiento en el lado opuesto para la rueda (Y) restante.

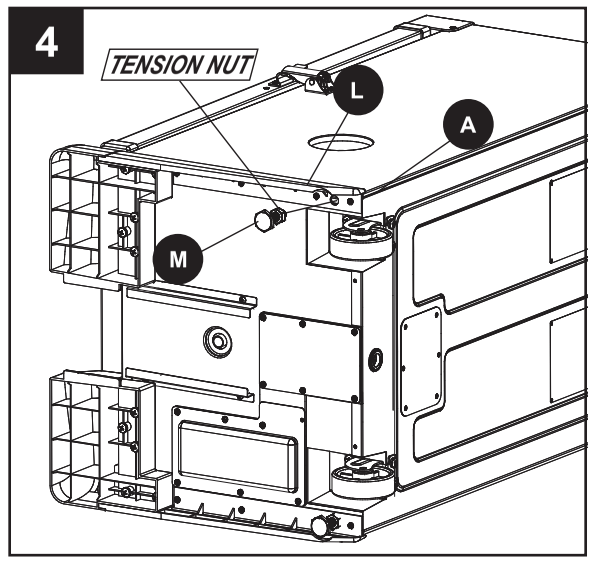
Aditamentos utilizados

CC Tornillo M6 x 9 mm  x 8



4. Inserte la pata atornillable ajustable (M) a través de la parte inferior del panel lateral (L) y fíjela al cuerpo del ahumador (A). Repita el procedimiento en el lado opuesto para la pata atornillable ajustable (M) restante.

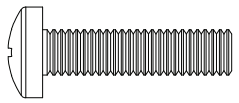
   Nota: Con la unidad en posición vertical, ajuste la altura de la pata atornillable ajustable(M) girándola en dirección de las manecillas del reloj, o en dirección opuesta, de manera que el ahumador quede nivelado. Una vez nivelado, asegure la posición de las patas apretando las tuercas de tensión.

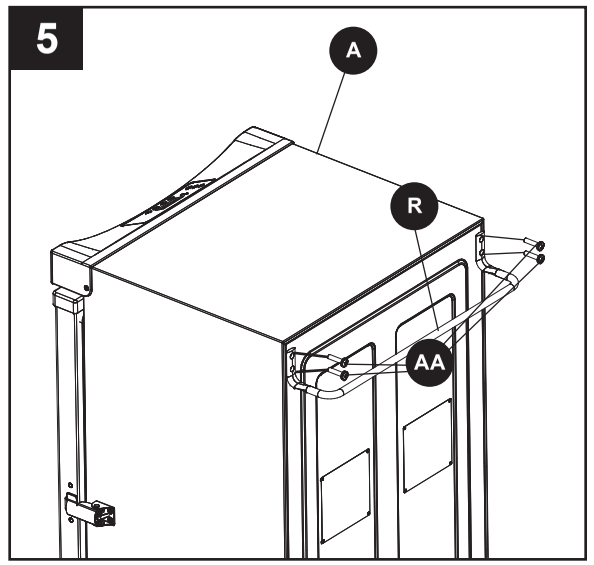


5. Ubique el ahumador cuidadosamente. Fije la manija posterior (R) a la parte posterior del cuerpo del ahumador (A) con los tornillos M6 x 25 mm (AA).

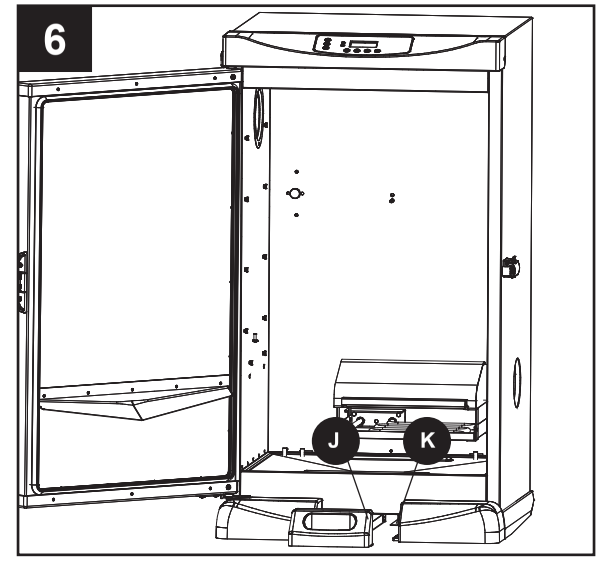
   Nota: No utilice la manija posterior para levantar la unidad.

Aditamentos utilizados

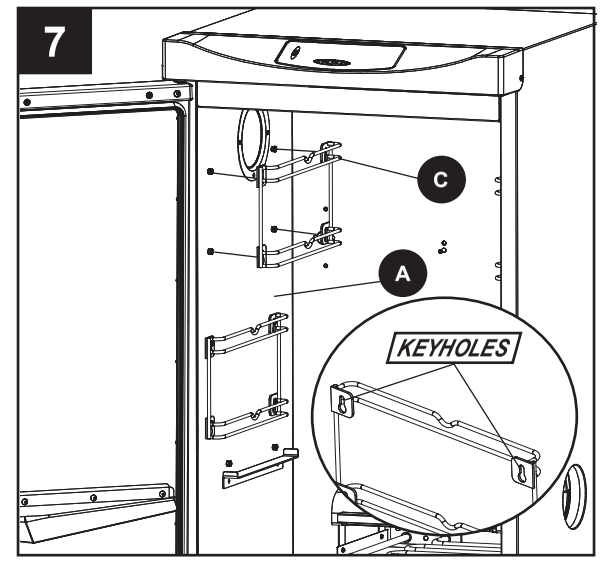
AA Tornillo M6 x 25 mm  x 4



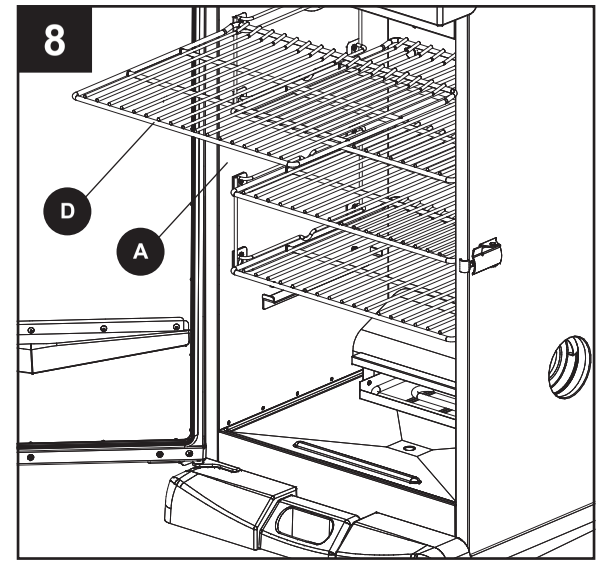
6. Deslice la bandeja de recolección de grasa (J) en las abrazaderas de la bandeja de recolección de grasa (K).



7. Alinee los orificios guía en los soportes de las rejillas (C) con las vigas dentro del cuerpo del ahumador (A). Presione el soporte de la rejilla (C) hacia abajo para fijarla en su lugar. Repita este paso con el soporte de la rejillas(C) restante en ambos lados.

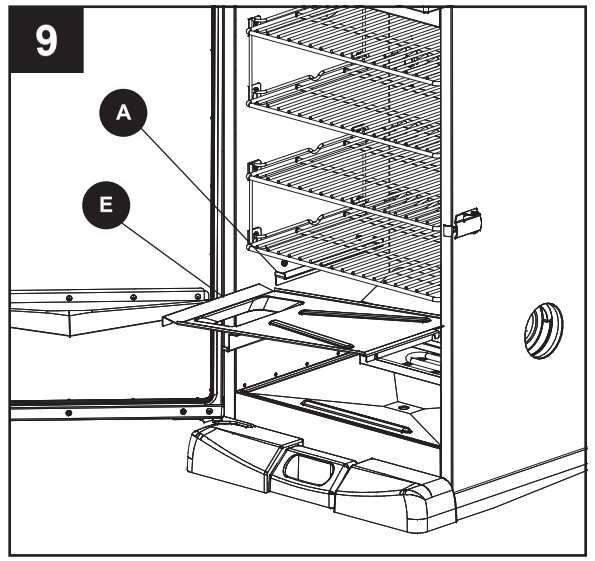


8. Coloque las rejillas de ahumado (D) dentro del cuerpo del ahumador (A).

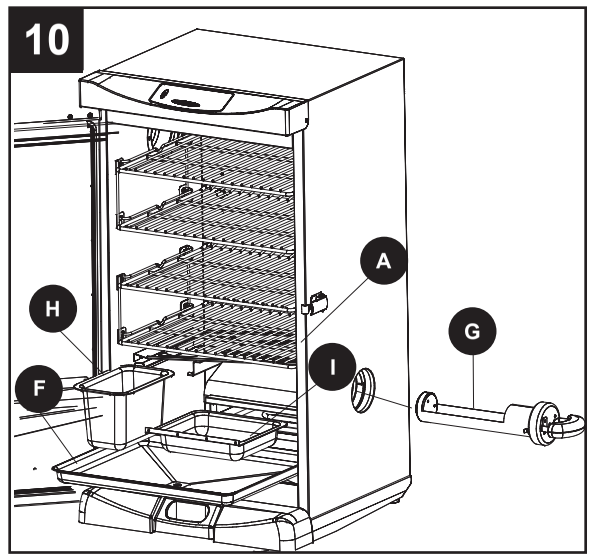


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

9. Alinee los orificios guía en el deflector de goteo (E) con las vigas dentro del cuerpo del ahumador (A). Presione el deflector de goteo (E) hacia abajo para fijarlo en su lugar.



10. Coloque el recipiente para agua (H) la bandeja de astillas de madera (I) y la bandeja de goteo (F) dentro del cuerpo del ahumador (A). Inserte el cargador de astillas de madera (G) al costado del cuerpo del ahumador (A).



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Aclimate la unidad antes del primer uso. Podría emanar algo de humo durante este tiempo. Esto es normal.

1. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté en su lugar y SIN AGUA.
2. Configure la temperatura en 135°C (275°F) y haga funcionar la unidad por 3 horas. Durante los últimos 45 minutos, agregue 1/2 taza de astillas de madera en el cargador para astillas para completar la aclimatación. Esta cantidad es igual al contenido de un cargador de astillas de madera lleno
3. Apague y deje enfriar.

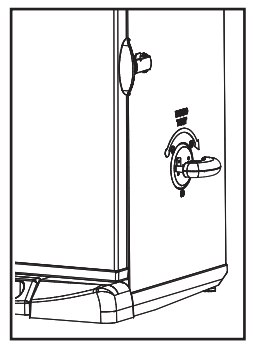
Nota: Nunca añada más de 1/2 taza de astillas de madera a la vez (1 cargador lleno) a la vez. NO se deben añadir astillas adicionales hasta que las añadidas previamente hayan dejado de producir humo.

Cómo usar el cargador de astillas de madera:

- Antes de encender la unidad, coloque 1/2 taza de astillas de madera en el cargador de astillas.
- Nunca utilice más de 1/2 taza de astillas de madera a la vez. Nunca utilice trozos de madera.
- Introduzca el cargador de astillas de madera en el ahumador. Las astillas de madera deben estar niveladas con el borde superior del cargador de astillas de madera.
- Gire la manija en dirección de las manecillas del reloj hacia la marca de la flecha en el ahumador para descargar la madera. La madera caerá en la bandeja para astillas de madera. Gire la manija en dirección contraria a las manecillas del reloj hasta la posición vertical y deje el cargador de astillas de madera en su lugar dentro del ahumador.
- Revise la bandeja para astillas de madera periódicamente para ver si se quemó la madera. Para hacerlo, quite el cargador de astillas de madera y mire el interior del ahumador a través del orificio. Agregue más astillas si es necesario.
- Cuando revise el nivel de astillas de madera, debe sacar el cargador de astillas de madera completamente del interior del ahumador.

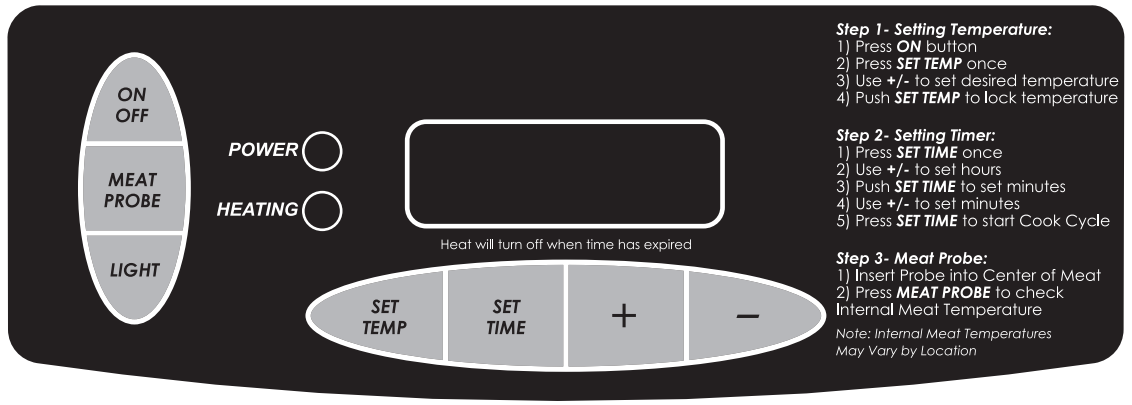
Cómo agregar más madera durante el proceso de ahumado:

- Saque el cargador de astillas de madera del ahumador.
- Coloque las astillas de madera en el cargador de astillas de madera y vuelva a introducirlo en el ahumador.
- Gire la manija en dirección de las manecillas del reloj hacia la marca de la flecha en el ahumador para descargar la madera. La madera caerá en la bandeja para astillas de madera.
- Es posible que la temperatura se incremente rápidamente por un momento luego de que se agregue la madera. Se estabilizará en poco tiempo. NO cambie la configuración de temperatura.



PRECAUCIÓN

- El cargador de astillas de madera estará CALIENTE, aún si la manija se encuentra fría.
- Mantenga la puerta del ahumador cerrada al agregar astillas de madera.
- Es posible que se produzcan llamaradas cuando se abra la puerta. Si las astillas de madera se encienden, cierre la puerta de inmediato y espere que las astillas se apaguen para volver a abrir la puerta. NO rocíe con agua.



Cómo usar el panel de control:
Nota: Es posible que si la luz del sol da directamente sobre la pantalla LED, resulte difícil leerla. Tape la luz si es necesario.

Para regular la temperatura:
• Presione el botón ON.
• Presione el botón SET TEMP (CONFIGURAR TEMPERATURA) una vez. La pantalla LED parpadeará
• Use +/- para regular la temperatura.
• Presione el botón SET TEMP nuevamente para fijar la temperatura.
Nota: La unidad no comenzará a calentar hasta que fije la temperatura.

Para configurar el temporizador:
• Presione el botón SET TIME (CONFIGURAR TEMPERATURA) una vez. La pantalla LED parpadeará por horas.
• Use +/- para configurar las horas.
• Presione el botón SET TIME nuevamente para fijar las horas. Los minutos en la pantalla LED comenzarán a parpadear.
• Use las teclas +/- para configurar los minutos.
• Presione SET TIME para fijar los minutos y comenzar con el ciclo de cocción.
Nota: Una vez finalizado el tiempo, la unidad dejará de calentar.

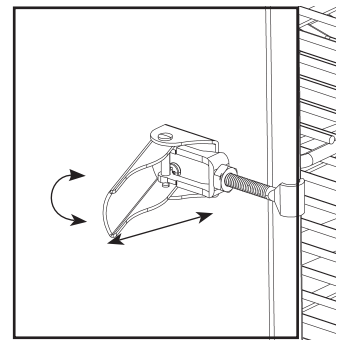
Para utilizar la sonda para carne:
• Introduzca la sonda para carne en el centro de la carne para que la lectura sea más precisa.
• Mantenga presionado el botón MEAT PROBE (SONDA PARA CARNE). La pantalla LED le mostrará la temperatura interna de la carne.
• Una vez que se suelta el botón MEAT PROBE, la pantalla LED vuelve a mostrar la configuración de temperatura y tiempo.

Para usar la luz:
• Presione el botón LIGHT (LUZ) para encender la luz.
• Presione el botón LIGHT para apagar la luz.

Para RESTABLECER el panel de control:
Si el panel de control muestra un mensaje de error, apague el ahumador eléctrico, desenchufe la unidad del tomacorriente, espere diez segundos, vuelva a enchufar la unidad y encienda el ahumador eléctrico nuevamente. De esta manera, se restablece el panel de control.

Datos importantes sobre el uso del ahumador:

- La configuración de temperatura máxima es de 135°C (275°F).
- NO mueva la unidad sobre superficies desniveladas.
- La manija posterior NO es para levantar la unidad.
- La bandeja y el cargador de astillas de madera DEBEN estar en su lugar siempre que se utilice el ahumador. De esta manera, se minimiza el riesgo de que la madera haga llamaradas.
- Se deben utilizar las astillas de madera para producir humo y crear el sabor ahumado.
- Revise la bandeja de recolección de grasa mientras cocina. Vacíe la bandeja de recolección de grasa antes de que se llene. Es probable que sea necesario vaciar la bandeja de recolección de grasa periódicamente mientras cocina.
- NO abra la puerta del ahumador a menos que sea necesario. Al abrir la puerta del ahumador, el calor se escapa y se pueden producir llamaradas. Cuando se cierra la puerta, la temperatura se vuelve a estabilizar y las llamaradas se apagan.
- NO deje ceniza vieja en la bandeja para astillas de madera. Una vez que las cenizas se enfríen, vacíe la bandeja. La bandeja se debe limpiar antes y después de utilizarse para evitar la acumulación de ceniza.
- Esto es un ahumador. Produce mucho humo cuando se utilizan astillas de madera. El humo se escapará a través de las uniones y hará que el interior del ahumador quede negro. Esto es normal. Para minimizar la pérdida de humo por la puerta, se puede ajustar el pestillo de la puerta para que el sellado de la misma quede más apretado contra el cuerpo.
- Si se abre la puerta del ahumador durante el proceso de cocción, el tiempo de cocción se puede prolongar debido a la pérdida de calor.
- Si la temperatura exterior es menor de 18°C (65 ºF) o se encuentra a una altura mayor de los 1.066,80 m (3.500 pies), es posible que sea necesario mayor tiempo de cocción. Compruebe la temperatura interna de la carne con un termómetro para asegurarse de que esté completamente cocinada.
- Para ajustar el pestillo de la puerta, afloje la tuerca hexagonal del pestillo. Gire el gancho en dirección de las manecillas del reloj para apretar. Ajuste la tuerca hexagonal con firmeza contra el pestillo de la puerta.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Siempre asegúrese de que la unidad esté desenchufada y fría al tacto antes de limpiarla y almacenarla.
- Para los soportes de las rejillas, rejillas de ahumado, recipiente para agua y bandeja de goteo, use un detergente para platos suave. Enjuague y seque bien.
- Limpie la bandeja y el cargador de astillas de madera a menudo para eliminar acumulaciones de cenizas, residuos y polvo.
- Deseche las cenizas frías envolviéndolas con una hoja de aluminio, mojándolas con agua y colocándolas en un contenedor no inflamable.
- Para el interior y el exterior del ahumador, simplemente limpie con un paño humedecido. NO utilice agentes limpiadores. Asegúrese de secar completamente.
- El sello de la puerta y las uniones interiores unidas por el sello DEBEN limpiarse con un paño humedecido después de cada uso para que el sello se mantenga en las condiciones de funcionamiento adecuadas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN CORRECTIVA
La luz de encendido no enciende.	1. No está enchufada en el tomacorriente. 2. El fusible de la casa se fundió. 3. El controlador es defectuoso.	1. Compruebe la conexión de la pared. 2. Asegúrese de no tener otros electrodomésticos en funcionamiento en el mismo circuito eléctrico. Verifique los fusibles de la casa. 3. Llame al Servicio al Cliente.
La unidad tarda mucho tiempo en calentarse (más de 60 a 70 minutos).	1. La unidad ha sido enchufada en una extensión eléctrica. 2. La puerta no está cerrada correctamente. 3. El controlador es defectuoso.	1. Coloque la unidad cerca de un tomacorriente, de manera que no necesite una extensión eléctrica. 2. Cierre la puerta y fije el pestillo firmemente. 3. Llame al Servicio al Cliente.
Hay una separación entre la puerta y el ahumador cuando está en funcionamiento y el pestillo de la puerta ya no se puede ajustar.	1. La puerta no está alineada. 2. El sello de la puerta está dañado.	1. Llame al Servicio al Cliente. 2. Llame al Servicio al Cliente.
Gotea grasa del ahumador por la puerta y las patas.	1. La bandeja de goteo no está en su lugar. 2. Se acumuló excesiva grasa o aceite en la unidad. 3. El tubo de desagüe no está drenando.	1. Vuelva a colocar de manera que el orificio quede alineado con el orificio de desagüe en la parte inferior de la unidad. 2. Limpie la unidad. 3. Revise la tubería de desagüe.
No hay humo.	1. No hay astillas de madera.	1. Agregue más astillas de madera (consulte la página 43).
La temperatura desciende rápidamente, o se apaga luego de algunas horas de uso.	1. La unidad de control es defectuosa.	1. Llame al Servicio al Cliente.
El controlador muestra un mensaje de error.	1. El controlador es defectuoso.	1. Llame al Servicio al Cliente.
La luz de encendido está encendida pero la unidad no calienta.	1. El controlador es defectuoso.	1. Llame al Servicio al Cliente.
El controlador no permite ajustar el calor.	1. El controlador es defectuoso.	1. Llame al Servicio al Cliente.
La pantalla no muestra la temperatura de la sonda para carne.	1. La sonda es defectuosa	1. Llame al Servicio al Cliente.

GARANTÍA LIMITADA

- El fabricante garantiza que sus productos no presentarán defectos de fabricación en el material ni en la mano de obra si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones durante un período de 90 días a partir de la fecha de compra original.
- La garantía del fabricante no cubre el acabado en pintura, que se puede desprender durante el uso normal.
- La garantía del fabricante no cubre la oxidación de la unidad.
- El fabricante exige el comprobante razonable de la compra para realizar reclamos de la garantía y sugiere que conserve su recibo. Después de la fecha de vencimiento de la garantía, finalizarán todas las responsabilidades.
- Durante el período de vigencia establecido de la garantía, el fabricante, a su criterio, reemplazará o reparará los componentes defectuosos sin costo alguno. El propietario será responsable de los cargos de envío. Si el fabricante requiere la devolución de los componentes en cuestión para su inspección, el fabricante será responsable de todos los cargos de envío para devolver el artículo solicitado.
- Esta garantía excluye los daños ocasionados a la propiedad por el mal uso, el uso excesivo, los accidentes, el transporte o el uso comercial de este producto.
- Esta garantía expresa es la única garantía entregada por el fabricante y reemplaza a todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluidas las garantías implícitas de comercialización o idoneidad para cualquier fin en particular.
- Ni el fabricante ni el establecimiento minorista que ofrece este producto tienen autoridad alguna para otorgar garantías adicionales o prometer otros recursos que sean inconsistentes con los establecidos anteriormente.
- La responsabilidad máxima del fabricante, en todos los casos, no superará el precio de compra documentado del producto que el cliente o comprador original pagó. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o resultantes. En dicho caso, no se aplicarán las exclusiones o limitaciones anteriores.

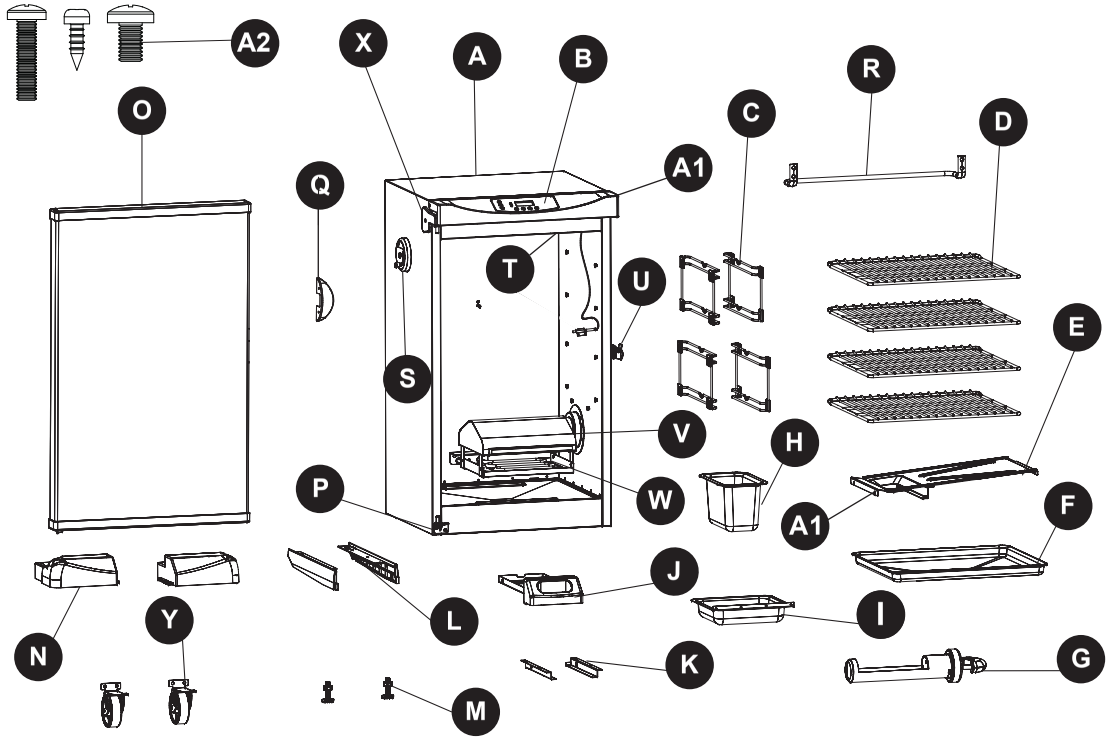
Solo para residentes de California:
A pesar de esta limitación de garantía, se aplican las siguientes restricciones específicas:
Si el mantenimiento, la reparación o el reemplazo del producto no se puede realizar comercialmente, el establecimiento minorista que ofrece el producto o el fabricante devolverá el monto original de la compra del producto, menos el monto directamente atribuible al uso por parte del comprador original antes de informar su disconformidad. El propietario puede llevar el producto al establecimiento minorista que lo ofrece a fin de obtener la ejecución de cualquier obligación en virtud de esta garantía. Esta garantía expresa le otorga derechos legales específicos. Es posible que también tenga otros derechos que varían según el estado.

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener piezas de repuesto, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, de lunes a jueves de 8 a.m. a 6 p.m., y los viernes de 8 a.m. a 5 p.m., hora estándar del Este.

PIEZA	DESCRIPCIÓN	PIEZA #
A	Kit del cuerpo	9907120038
B	Panel de control	9007120067
C	Soportes de las rejillas	9007120001
D	Rejilla de ahumado	9007120012
E	Deflector de goteo	9007120013
F	Bandeja de goteo	9007120016
G	Cargador de astillas de madera	9007120005
H	Recipiente para agua	9007120014
I	Bandeja para astillas de madera	9007120006
J	Bandeja de recolección de grasa	9007120076
K	Kit de abrazadera para la bandeja de recolección de grasa	9907120016
L	Kit con del panel de reborde derecho	9907120045
L	Kit del panel de reborde izquierdo	9907120046
M	Pata atornillable ajustable	910050006
N	Kit de pata frontal derecha	9907120043

PIEZA	DESCRIPCIÓN	PIEZA #
N	Kit de pata frontal izquierda	9907120044
O	Kit de puerta	9907120060
P	Kit de bisagras para puerta	9907120013
Q	Kit de manijas para la puerta	9907120012
R	Kit de manijas posteriores	9907120028
S	Kit de reguladores de aire	9907120005
T	Luz	9907120018
U	Kit de pestillo para puerta	9907120004
V	Carcasa de las astillas de madera	9907120014
W	Hornilla	9907120027
X	Kit de cubierta con bisagras	9907120008
Y	Kit de ruedas	9907120017
A1	Carcasa del panel de control	9907120039
A2	Kit de aditamentos	9907120019



Impreso en China

Master Forge & M Design® es una marca registrada de LF, LLC. Todos los derechos reservados.

Lowes.com/masterforge